IT Libretto istruzioni per uso e installazione

GB Operating instructions for use and installation

FR Livret d'instructions pour l'emploi et l'installation

DE Betriebsanleitung zur Benutzung und Aufstellung

ES Manual de instrucciones para el uso y la instalación

PT Manual de instruções para uso e manutenção

Forno ventilato
Convection oven
Four ventilé
Belüfteter ofen
Horno ventilado
Forno ventilado

Mepamsa

Mepamsa Group

IT Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

GB Before leaving the factory this appliance was checked and prepared by expert and specialized personnel in order to give the best functioning results.
Any repairs or adjustment which might be necessary is to be carried out with the utmost care and attention. For this reason we reccomend you always contact the dealer where the appliance was sold ort our nearest Customer Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance.
Do not forget that the original spare parts are only to be found at our Customer Service Centres.

FR Cet appareillage, avant de laisser l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point qui sera nécessaire par la suite devra être faite avec un maximum de soin et d'attention. Pour cette raison, nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre Assistance Technique le plus proche, en précisant le type de défaut et le modèle de l'appareil que vous possédez.
En outre, nous vous rappelons que les pièces de rechanges originales ne se trouvent que dans nos Centre d'Assistance Technique.

DE Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werkes von Fach- und Spezialpersonal geprüft und derart eingestellt, daß die besten Betriebsergebnisse erreicht werden. Jede Reparatur oder Einstellung, die später erforderlich werden sollte, ist sorgfältig und präzis durchzuführen. Aus diesem Grunde empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler, bei welchem Sie das Gerät kauften, oder an unser nächstes Kundendienstzentrum zu wenden. Hierbei ist die Störungsart und das Modell, das Sie besitzen, anzugeben. Wir weisen außerdem daraufhin, daß die Originalteile nur in unseren Kundendienstzentren anzufinden sind.

ES Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que a continuación fuera necesaria tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee.
Hay que recordar, además, que los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

PT Esta aparelhagem, antes de sair da fábrica, foi submetida a provas e regulações por pessoal especializado, de modo a fornecer as melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação que se torne necessária deve ser feita com o máximo cuidado e atenção. Por este motivo recomendamos contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo de aparelhagem em Vosso possesso.
Não esquecer que as peças sobresselentes originais encontram-se somente nos nossos Centros de Assistência Técnica.

INDICE - CONTENTS - MATIERES - INHALTSVERZEICHNIS - CONTENIDO - INDICE

IT

Avvertenze generali	pag.	4
Note d'installazione		5- 6
Istruzioni per l'uso		7-12
Istruzioni per la cottura		13-14
Pulizia e manutenzione		15-16
Incasso e caratteristiche tecniche		102-104
Figure		105-106

GB

General warnings	pag.	7
Notes for the installation		18-19
Instructions for use		20-26
Instructions for cooking		27-28
Cleaning and maintenance		29-30
Furniture and techical data		102-104
Illustractions		105-106

FR

Indication générales	pag.	31
Instructions pour l'installation		32-33
Instructions de service		34-39
Instructions pour la cuisson		40-41
Nettoyage et entretien		42-43
Encastrement et charactéristiques techniques		102-104
Illustractions		105-106

DE

Allgemeine Hinweise	pag.	44
Hinweise zur Aufstellung		45-46
Bedienungs-Anweisungen		47-53
Anweisungen zum Backen und Braten		54-56
Reinigung und Wartung		57-58
Möbel und technischen daten		102-104
Abbildungen		105-106

ES

Advertencias generales	pag.	59
Instrucciones para la instalación		60-61
Instrucciones para el uso		62-68
Instrucciones para la cocción		69-70
Limpieza y manutención		71-72
Mueble y caracteristicas técnicas		102-104
Illustraciones		105-106

PT

Advertências gerais	pág	73
Instruções para a instalação		74-75
Instruções para o uso		76-81
Instruções para a cozedura		82-83
Limpeza e manutenção		84-86
Moveis e caracteristicas técnicas		102-104
Figuras		105-106

AVVERTENZE GENERALI

IT

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordata al nostro prodotto. L'uso di questa apparecchiatura è facile; prima di installarla ed utilizzarla è però necessario leggere attentamente questo libretto. In esso potrà trovare le corrette indicazioni per l'ottimale installazione, utilizzazione e manutenzione del prodotto.

- E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.

- **Questo apparecchio è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni. Deve essere utilizzato da persone adulte, si raccomanda quindi di non far avvicinare bambini con l'intento di giocarvi. Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di utilizzo in modo che non tocchino superfici calde e non stiano nei pressi dell'apparecchio funzionante.**

- L'installazione del prodotto deve essere eseguita da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme di installazione in vigore.

- Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.

- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.

- Quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. É opportuno tenere i bambini a distanza.

- **Su richiesta, è disponibile un dispositivo per abbassare ulteriormente la temperatura della porta. Tale dispositivo è consigliato in caso di presenza di bambini, ed è da richiedere (se non presente nelle condizioni di consegna) ai Centri di Assistenza Tecnica (cod. R0600001 specificando l'esatto modello del prodotto).**

- Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

NOTE D'INSTALLAZIONE

IT

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le apparecchiature sono dotate di cavo di alimentazione tripolare e sono predisposte per il funzionamento con corrente alternata, alla tensione monofase di 220...240V - 50 ... 60 Hz. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo/verde.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA RETE

Innestare al cavo di alimentazione del forno una spina adatta al carico indicato sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto" (fig. 1 e 2). Nel caso di collegamento diretto alla rete (cavo senza spina) è necessario inserire a monte dell'apparecchio un interruttore omnipolare di portata adeguata, con apertura minima dei contatti di mm. 3 (il filo di collegamento a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
Prima di procedere all'allacciamento alla rete elettrica accertarsi che:

- il contatore elettrico, la valvola di protezione, la linea di alimentazione e la presa di corrente siano adeguati a sopportare il carico massimo richiesto (vedi targhetta dati caratteristici).
- l'impianto di alimentazione sia munito di regolare collegamento a terra, conforme alla normativa vigente.
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili dopo l'installazione del forno stesso.
- effettuato il collegamento alla rete elettrica verificare che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti soggette a riscaldamento.
- non utilizzare riduzioni, derivatori, adattatori, in quanto si potrebbero verificare riscaldamenti o bruciature (fig. 3).

Il costruttore non risponde dei danni diretti o indiretti che sono causati da una installazione o da un collegamento errato. E' quindi necessario che tutte le operazioni relative all'installazione ed all'allacciamento elettrico vengano eseguite da personale qualificato che agisca in base alle norme locali e generali in vigore.

INSERIMENTO ED ASSEMBLAGGIO

Introdurre il forno nell'apertura del mobile appoggiandolo sulla base e spingendolo fino alla battuta dei montanti laterali contro le spalle del mobile. Per le dimensioni del forno e del vano vedi figura.

- **Aprire la porta, dove necessario, e fissare il forno con quattro viti a legno che devono essere avvitate attraverso i fori dei montanti laterali del forno (fig. 4).**
- **Lo zoccolo ed il piano base dove viene installato il forno devono essere fresati come in fig. 5 per permettere una sicura presa d'aria ed una libera circolazione di questa intorno al forno, permettendone un buon funzionamento ed evitando danno ai mobili.**
  Attenzione che i forni siano fissati in modo assolutamente stabile, come indicato sopra e che le parti elettriche risultino isolate in modo tale da non entrare in contatto con le parti metalliche.

NOTE D'INSTALLAZIONE

IT

Inoltre, il collante che unisce il laminato al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 90°C per evitare deformazioni e scollature del rivestimento.
Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano dotato di piastra elettrica, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno.

Ad allacciamento elettrico avvenuto, ridare tensione solo dopo l'introduzione del forno nel mobile.

Prima di cominciare ad utilizzare il forno, Vi consigliamo di :
- togliere la speciale pellicola protettiva che riveste il cristallo porta forno (quando è prevista)
- riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per circa 45 minuti (eliminazione di odori sgradevoli e fumo causati da residui di lavorazione e dall'isolamento termico)
- pulire accuratamente l'interno del forno con acqua saponata e risciacquarlo bene (fig. 6).

IMPORTANTE: durante l'utilizzo l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento della parte frontale. Si raccomanda quindi di tenere lontani i bambini dal forno acceso.

Questa apparecchiatura é conforme alle Direttive CEE:

- 73/23 + 93/68 (apparecchi in bassa tensione)
- 89/336 (compatibilità elettromagnetica)
- 89/109 (parti destinate al contatto con le vivande)
- 90/336 (apparecchi a gas)

POSIZIONI DI RISCALDAMENTO E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Le manopole di **comando selettore** e del **termostato** consentono di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere le temperature di cottura più idonee ai cibi da cuocere.

Accesa la lampada del forno senza che alcun elemento riscaldante (resistenze elettriche) sia attivato. Durante il funzionamento del forno la lampada rimarrà sempre accesa.

COTTURE TRADIZIONALI

Inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore. Temperatura regolabile da 50° a MAX del termostato.

COTTURA A CONVEZIONE

Inseriti gli elementi riscaldanti superiore e inferiore ed il motoventilatore; temperatura regolabile da 50° a MAX del termostato.

COTTURE AL GRILL

Inserito l'elemento grill. Portare il termostato in corrispondenza della posizione 250°C.

Inserito l'elemento grill. Al raggiungimento della temperatura impostata gli elementi riscaldanti vengono disinseriti ed automaticamente entra in fun zione il motoventilatore. Viceversa, con il reinserimento degli elementi riscaldanti il motoventilatore cessa di funzionare. Si consiglia di portare il termostato in corrispondenza della temperatura 250°C.

SCONGELAMENTO

Inserito il motoventilatore che, agitando l'aria fredda all'interno del forno, favorisce il rapido scongelamento dei cibi congelati. La manopola del temostato deve essere in posizione zero. Nessun elemento riscaldante è attivato.

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa

FUNZIONAMENTO DEI POSSIBILI COMPONENTI

CONTAMINUTI

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola di un giro completo in senso orario; quindi, tornando indietro, fino al tempo desiderato (max 60 minuti).
Trascorso il tempo prestabilito entra in funzione l'avvisatore acustico. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

TEMPORIZZATORE DI FINE COTTURA

Il temporizzatore di fine cottura, regolabile da 0 a 120 minuti, predispone la programmazione di fine cottura e lo spegnimento del forno. Per utilizzarlo occorre ruotare inizialmente in senso orario la manopola di uno scatto alla posizione quindi, proseguendo, caricare la suoneria ruotando ulteriormente la manopola di un giro quasi completo; infine, tornando indietro, impostare il tempo desiderato. Trascorso il tempo programmato entra in funzione l'avvisatore acustico e contemporaneamente si ha lo spegnimento automatico del forno. Per utilizzare il forno a funzionamento manuale, escludendo pertanto il temporizzatore, riportare la manopola alla sua posizione originaria ruotandola in senso antiorario di uno scatto fino a far coincidere il simbolo del cruscotto con il riferimento della manopola.

OROLOGIO

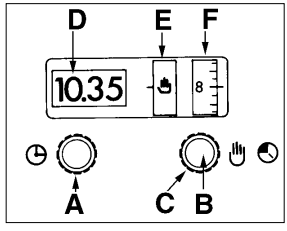
Per programmare l'orologio premere e ruotare a sinistra la manopola sino a far coincidere l'ora del giorno. (In caso di manovra errata - rotazione a destra - un meccanismo di sicurezza protegge i componenti dell'orologio).

OROLOGIO FINE COTTURA

Per programmare il tempo di cottura (regolabile da 0 a 180 min.), girare la manopola in senso antiorario, senza premere, sino a far coincidere la finestrella del disco o la lancetta con il tempo di cottura desiderato. Al termine del tempo prefissato, si disinserisce il forno e si attiva la suoneria continua. Per fermare la suoneria ruotare a sinistra la manopola senza premere, sino a portare la finestrella o la lancetta in corrispondenza del simbolo

PROGRAMMATORE ELETTROMECCANICO

Ha la funzione di programmare l'inizio e la fine del funzionamento del forno. Il programmatore è munito di un orologio elettrico che indica l'ora del giorno. La figura illustra i comandi del programmatore: con le manopole A, B e l'anello di regolazione C si effettuano tutte le regolazioni necessarie previste, precisamente:



Manopola A:
ruotata in senso orario consente la correzione dell'ora (all'atto dell'installazione , per interruzioni di corrente, per anticipi o ritardi, ecc.)**.**

Manopola B:
premuta e ruotata in senso orario predispone sul quadrante F l'ora di inizio della cottura.

Anello di regolazione C:
ruotato in senso orario predispone:
- la durata del tempo di cottura (Max. 210 minuti)
- il funzionamento manuale del forno (posizione)
- l'interruzione del segnale acustico (posizione)

I segnali di cui sopra compariranno sul quadrante E

Funzionamento manuale
Il forno può essere usato normalmente, cioè senza alcuna programmazione. In tal caso si dovrà ruotare in senso orario l'anello di regolazione C del programmatore finchè il simbolo coincida con l'indice del quadrante E.
All'atto della regolazione dell'orologio è necessario verificare che l'ora indicata dall'orologio stesso sia sincronizzata con l'ora indicata nel quadrante F.

Funzionamento semiautomatico del forno
Inizio cottura manuale, fine cottura programmata
- predisporre i cibi da cuocere
- ruotare in senso orario l'anello di regolazione C e predisporre sul quadrante E i minuti ipotizzati per la fine cottura
- ruotare la manopola del termostato fino al valore della temperatura desiderata e quella del selettore sulla funzione operativa.

A fine cottura entrerà in funzione un segnale acustico continuo che spegne il forno (per interromperlo ruotare in senso orario l'anello di regolazione C fino a che il simbolo coincida con l'indice del quadrante E).

Funzionamento automatico del forno
- Preparare i cibi da cuocere
- premere e ruotare la manopola B in senso orario fino a predisporre sul quadrante F l'ora desiderata di inizio cottura
- ruotare l'anello di regolazione C in senso orario fino a predisporre sul quadrante E i minuti ipotizzati per la fine cottura
- ruotare la manopola del termostato fino al valore della temperatura desiderata e quella del selettore sulla funzione operativa.

A fine cottura entrerà in funzione un segnale acustico continuo che spegne il forno (per interromperlo ruotare in senso orario l'anello di regolazione C fino a che il simbolo coincida con l'indice del quadrante E).

Importante

Per interrompere la cottura programmata prima del periodo pre-impostato, ruotare in senso orario l'anello di regolazione C fino a predisporre sul quadrante E il simbolo "0", per disinserire elettricamente il forno. Quindi tacitare la suoneria come già indicato.

Nel caso si debba ultimare manualmente la cottura, ruotare in senso orario l'anello di regolazione C fino a far comparire sul quadrante E il simbolo

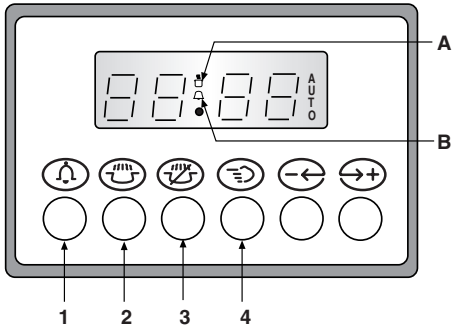
La programmazione di un tempo superiore a 12 ore deve sempre essere riferita alle prime 12 ore del giorno (es.: le ore 20.00 devono sempre essere intese 8); quindi è possibile programmare le cotture con un anticipo max. di 12 ore.

Le cotture automatiche non presentano differenze rispetto alle cotture manuali, il programmatore comanda il tempo di cottura prescelto mentre siete assenti od occupati in altri lavori. Pertanto, per cotture automatiche, preferite cibi che non richiedono particolari cure.

ISTRUZIONI PER PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Impostazione ora corrente

A collegamento elettrico avvenuto il display pulsa indicando 0.00. Premere contemporaneamente i tasti (1) e (2) e impostare l'ora corrente agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi; il forno rimarrà in funzionamento manuale e potrà quindi essere utilizzato senza alcuna programmazione.



Note generali

- tra le 22.00 e le ore 6.00 l'intensità del display si attenua automaticamente
- se non disattivato (come da successive istruzioni) il segnalatore acustico si interrompe dopo 2 minuti
- qualsiasi programmazione sottodescritta si attiva dopo circa 4 secondi dall'impostazione
- il tempo massimo di programmazione è di 23 ore e 59 minuti
- in caso di interruzione di tensione si cancellano tutte le impostazioni programmate; al ritorno della tensione il display pulsa indicando 0.00. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio impostare nuovamente l'ora corrente e l'eventuale programma.

Contaminuti acustico

Per l'utilizzo come semplice segnalatore acustico, premere il tasto (1) e programmare il tempo desiderato agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi; ricomparirà l'ora corrente e rimarrà attivato il simbolo (B). Per disattivare il segnalatore acustico premere uno qualsiasi dei tasti da (1) a (4); si disattiva il simbolo (B).

Impostazione di fine cottura

Per iniziare immediatamente la cottura ed impostarne automaticamente la durata, agire nel seguente modo:

- selezionare la funzione e la temperatura desiderata tramite il selettore di funzioni e il termostato
- premere il tasto (2) ed impostare la durata di cottura agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi. Ricomparirà l'ora corrente e rimarranno attive le spie (A) e (AUTO). Il rimanente tempo di cottura può essere controllato premendo il tasto (2), oppure modificato ripetendo la medesima procedura.

Per l'eventuale cancellazione della programmazione impostata riportare a 0.00 la durata della cottura e, dopo la ricomparsa dell'ora corrente, premere il tasto (4) per ripristinare la funzione manuale. A cottura terminata interviene il segnalatore acustico ed il forno si spegne automaticamente. Per disattivare il segnalatore premere uno qualsiasi dei tasti da (1) a (4). Per riportare il programmatore nella funzione manuale premere il tasto (4).

Impostazione di inizio e fine cottura

Per programmare sia l'inizio che la durata della cottura agire nel seguente modo:

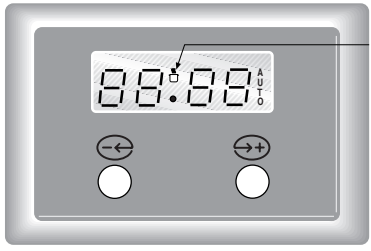
- selezionare la funzione e la temperatura desiderata tramite il selettore di funzioni ed il termostato
- premere il tasto (2) ed impostare la durata di cottura desiderata agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi
- premere il tasto (3) ed impostare nel medesimo modo l'ora in cui si vuole far terminare la cottura.

Ricomparirà l'ora corrente e rimarrà attiva la spia (AUTO) e, con l'inizio della cottura, anche la spia (A). Per l'eventuale cancellazione della programmazione impostata riportare a 0.00 la durata della cottura e, dopo la ricomparsa dell'ora corrente, premere il tasto (4) per ripristinare la funzione manuale.
A cottura terminata interviene il segnalatore acustico ed il forno si spegne automaticamente. Per disattivare il segnalatore premere uno qualsiasi dei tasti da (1) a (4). Per riportare il programmatore nella funzione manuale premere il tasto (4).

FINECOTTURA ELETTRONICO

Impostazione ora corrente

A collegamento elettronico avvenuto il display pulsa indicando 0.00. Premere contemporaneamente entrambi i tasti e impostare l'ora corrente agendo sui tasti (-) e (+) entro 4 secondi; il forno rimarrà in funzionamento manuale e potrà quindi essere utilizzato senza alcuna programmazione.



Note generali

- Se non disattivato (come da successive istruzioni) il segnalatore acustico si interrompe dopo 2 minuti.
- Qualsiasi programmazione sottodescritta si attiva dopo circa 4 secondi dall'impostazione.
- Il tempo massimo di programmazione è di 23 ore e 59 minuti.
- In caso di interruzione di tensione si cancellano tutte le impostazioni programmate; al ritorno della tensione il display pulsa indicando 0.00. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio impostare nuovamente l'ora corrente e l'eventuale programma.

Impostazione di fine cottura

Per iniziare immediatamente la cottura ed impostare automaticamente la durata agire nel seguente modo:

- Selezionare la funzione e la temperatura desiderata tramite il selettore di funzioni e il termostato.
- Impostare la durata della cottura agendo sui tasti (-) e (+).
- Il display mostrerà il periodo di cottura impostato e il simbolo (A).

Per l'eventuale cancellazione della programmazione impostata riportare a 0.00 la durata della cottura e, dopo la ricomparsa dell'ora corrente, premere uno qualsiasi dei tasti per ripristinare la funzione manuale (spegnimento del simbolo (A)).
A cottura terminata interviene il segnalatore acustico e il forno si spegne automaticamente (ricompare l'ora corrente ed il simbolo (A) lampeggia). Per disattivare il segnalatore e riportare il forno in manuale premere uno qualsiasi dei tasti (scompare il simbolo (A)).

SPIA TERMOSTATO (°C) (se presente)

Si accende ogniqualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura di cottura all'interno del forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prestabilita.

SPIA FUNZIONAMENTO (~) (se presente)

Segnala che l'apparecchio è sotto tensione e rimarrà accesa in tutte le posizioni di funzionamento.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Interrompe l'alimentazione elettrica per evitare eccessivi surriscaldamenti dovuti ad uso scorretto dell'apparecchiatura oppure ad un eventuale difetto dei componenti. Se l'intervento di tale dispositivo è causato da un uso scorretto, è sufficiente attendere il raffreddamento del forno per poterlo riutilizzare. Se invece l'intervento è causato da un difettodei componenti, è necessario chiamare il Servizio Assistenza Tecnica.

MOTORINO DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio è dotato di un motorino per il raffreddamento della componentistica interna. Tale dispositivo si accende automaticamente con qualunque tipo di utilizzo del forno.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

IT

COTTURE AL FORNO

Per cuocere a puntino è necessario preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prefissata.
Solo se si tratta di carni molto grasse si può cuocere a forno freddo. Non utilizzare mai recipienti con il bordo basso o la bacinella come teglia per arrosti (fig. 7) per sporcare il meno possibile le pareti del forno, evitando che il grasso schizzi, la salsa bruci rapidamente e si abbia produzione di fumo. Utilizzare invece recipienti con il bordo alto, preferibilmente di terracotta, posti sulla griglia a circa metà dell'altezza del forno. Vi indichiamo nell'apposita tabella qualche esempio della regolazione del termostato e del tempo di cottura. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Siamo certi che dopo poche prove l'esperienza suggerirà eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella tempi di cottura.

Qualche consiglio pratico per risparmiare energia

Il forno può essere spento qualche minuto prima della fine della cottura; la temperatura residua sarà sufficiente per terminare la cottura. Aprire il meno possibile la porta forno; per controllare il grado di cottura, guardare attraverso il cristallo (la lampada del forno è sempre accesa).

Consigli Generali

Il forno offre vari tipi di riscaldamento:
• riscaldamento tradizionale per la cottura di arrosti particolari
• riscaldamento ventilato per la cottura di torte, biscotti, ecc.
Se si sceglie quello ventilato è consigliabile sfruttare al massimo il suo vantaggio: per la cottura di arrosti e torte su più ripiani o per la preparazione di menù completi con risparmio di tempo e di energia.

Riscaldamento ventilato

Con questa funzione si crea una continua circolazione di aria calda che permette la cottura contemporanea su due piani. Le temperature sono inferiori a quelle tradizionali. Il forno raggiungerà la temperatura impostata in brevissimo tempo.

Riscaldamento tradizionale

E' particolarmente adatto per la cottura di selvaggina e volatili, per cuocere il pane e le torte di pan di Spagna. E' buona norma che il cibo da cuocere venga inserito nel forno quando questo ha raggiunto la temperatura di cottura, cioé quando si spegne la spia luminosa gialla.

COTTURE AL GRILL

Per cuocere al grill o alla griglia occorre preriscaldare il forno per 5 minuti circa. Nella cottura al grill il calore proviene dall'alto e si basa sull'irraggiamento a raggi infrarossi ed è adatta per carni di piccolo spessore e toast. Le carni ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia. Questa va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa; la tabella riportata più avanti fornisce qualche esempio di tempi di cottura e di posizioni dei cibi. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Nel funzionamento grill ventilato, il motoventilatore entrerà in funzione in caso di raggiungimento della temperatura impostata (disinserzione dell'elemento riscaldante).

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

IT

COTTURE DELLA PASTICCERIA

La circolazione d'aria nel forno assicura un'istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno non è più necessario.
Tuttavia per pasticceria più delicata il forno può essere preriscaldato.
Si possono inserire nel forno più bacinelle con pasticceria avendo cura di non usare la prima guida partendo dall'alto. Assieme alla pasticceria si possono cuocere contemporaneamente anche cibi di natura diversa (pesce, carne, ecc.) senza che vi siano trasmissioni di gusto e odori.
Queste cotture multiple possono essere eseguite purché, pur avendo tempi diversi, le temperature di cottura dei diversi cibi siano uguali.

GRATINARE

Con questo termine si indica il cambiamento della superficie di una vivanda generalmente precotta, quando, introdotta nel forno, assume un aspetto croccante e dorato.
Gnocchi alla romana, polenta pasticciata, riso, lasagne, pasta e verdura conditi a base di besciamella sono le preparazioni tipiche per questo genere di cottura.

SCONGELARE

La scongelazione avviene come a temperatura ambiente con il vantaggio di essere molto più breve. Le dieci ore di frigorifero si riducono ad un'ora per ogni chilo di carne. Mettere la carne avvolta nella propria confezione in un piatto. Introdurre nel forno.
Con tale funzione è possibile ottenere la sterilizzazione di vasetti per la conservazione di preparati.

FILTRO DI PROTEZIONE VENTOLA FORNO (OPTIONAL)

Durante la cottura di carni, per evitare che eccessivi vapori grassi investano la ventola, è possibile utilizzare il filtro.
Terminata la cottura togliere il filtro e lavarlo accuratamente.
Per applicare il filtro appoggiarlo alla parete posteriore in corrispondenza della ventola e spingere verso il basso la linguetta sporgente. Per estrarlo effettuare l'operazione inversa (fig. 8).

ATTENZIONE: il filtro non va usato per la cottura di altri cibi.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

TEMPI DI COTTURA

Nell'apposita tabella vengono indicati alcuni esempi di regolazione del termostato e del tempo di cottura. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Siamo certi che dopo poche prove l'esperienza suggerirà eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella.

NOTA:

- **Per gli arrosti di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare di circa 20 minuti i tempi descritti in tabella.**
- **L'indicazione descritta in tabella per l'uso dei gradini è quella preferenziale nel caso di cotture su più ripiani.**
- **I tempi descritti in tabella si riferiscono alla cottura di una sola vivanda; per più vivande bisogna aumentare i tempi di cottura di 5-10 minuti.**

Tabella dei tempi di cottura

Natura dei cibi	N° guida	Temperatura forno C°	Tempo minuti
VIVANDE			
Arrosto a lunga cottura	2	220-250	sec. quant.
Arrosto a breve cottura	2	225-250	50-60
Volatili (faraona, anatra ecc.)	1	210-250	150-180
Pollame	2	225-250	50-60
Selvaggina	1	200-225	sec. quant.
Pesce	1	180-200	20-25
PASTICCERIA			
Torta di Natale	Sul fondo	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Torta all’arancio	“	170-180	80-100
Biscotti di Savoia	2	200	40-45
Brioche	2	215-230	35-40
Pasta sfoglia	2	215	30-40
Pan di Spagna	2	200-215	30-35
Meringhe	1	140	60-80
Pasta per bigné	2	215-230	30
Torte alla frutta (pasta rotta)	2	250	30-35
Torte alla frutta (pasta lievitata)	2	230	20-30

Tabella tempi di cottura al grill

Natura dei cibi	Quantità Kg	N° guida	Temper. C	Tempi di preri-scaldamento in min.	Tempo in min.
Cotolette di vitello	1	3	250°	5	8-10
Cotolette d’agnello	“	“	“	“	12-15
Fegato	“	“	“	“	10-12
Involtini di carne tritata	“	“	“	“	12-15
Cuore di vitello	“	“	“	“	12-15
Arrosto dentro la rete	“	“	“	“	20-25
Mezzo pollo	-	“	“	“	20-25
Filetto di pesce	-	“	“	“	12-15
Pomodori farciti	-	“	“	“	10-12

PULIZIA E MANUTENZIONE

IT

Attenzione: prima di ogni operazione disinserire elettricamente il forno.

Pulizia generale

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate è necessario pulire il forno dopo ogni cottura. Lasciate raffreddare il forno e potrete senza difficoltà asportare i depositi di grassi con una spugna o con un panno umido con acqua tiepida saponata, ed eventualmente con un prodotto che si trova in commercio. Non usate panni o spugne abrasive che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. Dei forni bianchi vanno pulite ogni volta anche quelle parti del cruscotto, maniglia e manopola, ad evitare che nel tempo la fuoriuscita dei vapori grassi ne determini l'ingiallimento. Dopo l'uso risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox ed asciugarle poi con un panno morbido o con una pelle di daino. Per macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o quei prodotti specifici per acciaio inox o un po' di aceto caldo. Pulire il cristallo della porta forno solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

Forni provvisti di grill basculante per la pulizia (fig. 12)

1 Attenzione: assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione spenta ed attendere il raffreddamento della resistenza grill
2 Reggere la parte anteriore della resistenza grill mentre svitate la ghiera zigrinata della vite di fissaggio
3 Abbassare dolcemente la parte anteriore della resistenza grill fino alla posizione di arresto.
4 Durante le operazioni di pulizia evitare di applicare eccessivi sforzi alla resistenza grill.
5 Al termine delle operazioni di pulizia rimuovere bene i residui di detersivi e acqua dalla resistenza grill.
6 Risollevare la parte anteriore della resistenza grill e avvitare la ghiera zigrinata della vite di fissaggio.

Non utilizzare il forno con resistenza grill abbassata

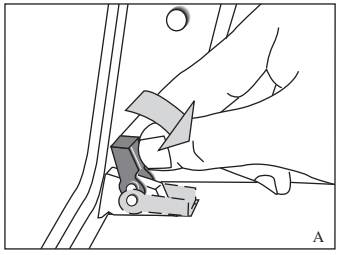
Pulizia della porta del forno

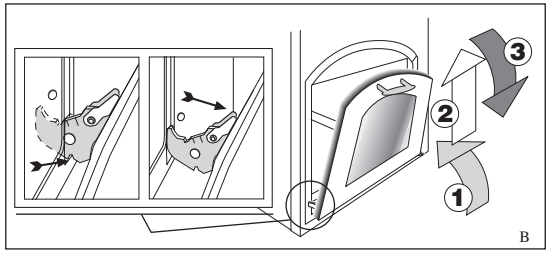
Il cristallo interno del forno può essere facilmente smontato per la pulizia svitando con una moneta o un cacciavite le viti che lo fissano alla controporta.

Sgancio ed aggancio delle porte forno

Sgancio della porta

1. Aprire totalmente la porta forno
2. Alzare con pollice ed indice i cavallotti delle cerniere ruotandoli completamente a fine corsa verso l'esterno (fig. A)
3. Ruotare la porta verso la posizione di chiusura fino a quando non si appoggia ai cavallotti: in questo modo la molla della cerniera risulta bloccata. Continuando nel movimento di chiusura della porta si possono sganciare le cerniere dalle feritoie degli attacchi, solidali alla facciata della muffola del forno (sequenza 1, 2, 3 di fig. B).





Aggancio della porta

1. Inserire la porta, agganciando le cerniere alle feritoie degli attacchi posti sulla facciata della muffola.
2. Accertato il corretto inserimento, aprire completamente la porta e spingere i cavallotti di bloccaggio delle molle, ruotandoli a fondo verso il forno.
3. Chiudere normalmente la porta, verificandone il corretto funzionamento.

Attorno all'apertura del forno è collocata una guarnizione in gomma che ne garantisce il corretto funzionamento. Controllate periodicamente lo stato di tale guarnizione e, se si riscontrassero danneggiamenti, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato per la sua sostituzione.

Sostituzione lampada forno

Una volta disinserito elettricamente il forno, svitare la calotta di protezione in vetro e successivamente la lampada (fig. 9) e sostituirla con altra uguale adatta ad alte temperature (300°C) con queste caratteristiche:

Tensione: 230 V
Potenza: 15 W
Attacco: E14

Rimontare la calotta in vetro e riattivare l'erogazione di energia.

MANUTENZIONE

Pannelli autopulenti catalitici

Tutti i nostri forni hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti, che ricoprono le pareti. Questi speciali pannelli,da fissare alle pareti laterali e alla parete posteriore, sono ricoperti da uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200°C. Se dopo una cottura di cibi molto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per il tempo necessario a farlo ritornare pulito (max 1 ora). I pannelli autopulenti non devono essere lavati né puliti con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali, ma soltanto spolverati regolarmente con uno straccio imbevuto d'acqua. Per l'acquisto di questi pannelli rivolgersi al rivenditore o al centro di Assistenza di fiducia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

IT

PULIZIA DELLA VENTOLA

Periodicamente (ogni 8 - 10 cotture) è necessario pulire con acqua calda e detersivi adatti la ventola:
- attendere il raffreddamento del forno
- svitare le quattro viti A (fig. 10)
- svitare il dado centrale C
- estrarre la ventola D e pulirla

rimettere a posto in senso inverso, facendo attenzione che l'innesto centrale E combaci con la spina F posta nell'albero motore (fig. 11).

GENERAL WARNINGS

GB

Dear Customer,

Thank you for choosing our product. This appliance is easy to use; read this handbook carefully before installing and using it, however. You will find the correct indications for the best installation, use and maintenance of the product.

- Very important: keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it on to someone else.
- **This appliance is class designed for non-professional use by private individuals at home. It must be used by adults. Do not allow children to play near it. Supervise children when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliancewhile it is in use.**
- The product installation must be performed by competent and qualified installers who are aware of the installation regulations in force.
- Before maintenance or cleaning disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down.
- The user must not change the appliance supply cable. For replacement contact only a qualified engineer.
- When the grill is on all the accessible elements are hot, hence, keep children away from these elements.
- **A device for lowering the door temperature is available upon request. This device is recommended when children are present during the oven working, and can be required to our Technical After-Sale Service (if not present in the terms of sale) Code R00600001 specifying the right model of the product.**
- For any repairs always contact an authorised Technical Customer Service Centre and ask for original spare parts. Repairs by untrained people can lead to damage.

NOTES FOR THE INSTALLATION

GB

ELECTRICAL CONNECTION

The appliances are provided with a three-pole feeding cable and work with alternate current and single-phase voltage of 220...240V - 50...60Hz. The grounding conductor of the cable is marked with the colours yellow/green.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable of the oven to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product (fig. 1 and 2). In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

- the electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- the supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- the socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation of the oven
- after carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning (fig.3).

The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

INSERTION AND ASSEMBLY

Insert the oven into the opening of the furniture, resting it on the base and pushing it as far as the ledge of the side stanchions against the shoulder of the piece of furniture. For the dimensions of the oven see illustration.

- **Open the door and fix the oven with four wood screws to be screwed up through the holes in the side stanchions of the oven (fig. 4)**
- **The sides and the base surface where the oven is to be installed should be milled as shown in fig. 5 to allow a safe air intake and a free air circulation around the oven, thus granting its good operation and avoiding damages to the furniture. Pay attention to fix the ovens in an absolutely firm way, as above indicated, and to insulate the electrical elements in order to avoid an eventual contact with metallic parts.**

NOTES FOR THE INSTALLATION

GB

Moreover, the bonding agent joining the rolled sections to the piece of furniture has to stand temperatures no lower than 90°C to avoid deformations and coating disjunction. In case a plane with electrical plate is inserted, the electrical connection of the plane and that of the oven should be carried out separately, both for electrical reasons and to facilitate the frontal extractibility of the oven.

Once the electrical connection has been carried out, apply voltage to the oven only after installing it.

Before using the oven, we suggest to:

- remove the special film covering the oven door glass (when provided)
- heat the empty oven at max. temperature for 45 minutes (to remove unpleasant smell and smoke caused by working residues and by the thermal insulation)
- carefully clean inside the oven with soapy water and rinse it (fig. 6).

IMPORTANT: When running, the front side of the appliance gets quite hot. See that children do not get near the oven.

This appliance complies with EEC Specification:

- 73/23 + 93/68 (low voltage equipment)
- 89/336 (electromagnetic compability)
- 89/109 (components coming in conctact with foodstuffs)
- 90/336 (gas equipments)

HEATING POSITIONS AND TEMPERATURE ADJUSTMENT

The handles for **the selector and the thermostat** controls allow to select the various cooking temperatures, most suitable for the aliments to be cooked.

The lamp of the oven is on, with no heating elements operated (electrical resistances). During oven operation the lamp will always remain on.

TRADITIONAL COOKINGS

Upper and lower heating elements operated; temperature adjustable from 50°C to MAX on the thermostat..l.

CONVECTION COOKINGS

Upper and lower heating elements operated and the motorventilator; temperature adjustable from 50°C to MAX on the thermostat.

GRILL COOKINGS

Grill element operated; turn the thermostat to position 250°C.

Cut in the grill element. When the preset temperature is reached, the heating elements are switched off and the motorventilator automatically comes on. On the contrary, when the heating elements come on again, the motorventilator stops. We suggest to turn the thermostat to position 250°C.

DEFROSTING

The motor-fan is operated; by stirring the cold air inside the oven, it favours a quick defrosting of the freezed aliments. The handle of the thermostat is to be in the position (0). No heating elements is operated.

The oven door must be closed for all cooking methods

COMPONENT OPERATION

MINUTE-COUNTER

To use the minute-counter, wind up the ringer rotating the knob clockwise by one complete rotation. Then turn it backwards until the chosen time is reached (max. 60 minutes). When the preset time has elapsed, the acoustic signal starts up. Upon the acoustic signal the minute-counter does not interrupt the functioning of the oven.

END-OF-COOKING TIMER

The end-of-cooking timer, adjustable from 0 to 120 minutes, is used to programm the cooking end and to switch off the oven. To use it, rotate first the knob clockwise by one click onto position ; then, wind up the ringer by further rotating the knob by a nearly complete rotation; finally, turning it backwards, set the desired time. Once the preset time has elapsed, the acoustic signal starts up and the oven is automatically switched off. To switch the oven to the manual operation, thus excluding the timer, turn the knob to its initial position by rotating it counterclockwise by one click until the symbol of the control board matches the reference on the knob.

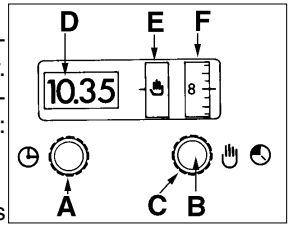
TIMER

To programme the timer, press and turn the knob leftwards until it coincides with the hour. (If the knob is turned rightwards, a safety mechanism protects the elements of the timer).

COOKING TIMER

To programme the cooking time (adjustable from 0 to 180 minutes), turn the knob anticlockwise, but without exerting a pressure and until the disc's window, or the hand, coincides with the requested cooking time. The oven is disconnected and the continuous bell is activated when the preset time is over. To stop the bell, turn the knob leftwards without exerting a pressure, until the port or the hand coincides with symbol

ELECTROMECHANICAL PROGRAMMER



It is used to programme the oven start and stop. The programmer is fitted with an electric timer for displaying the hour. displays the programmer controls: use knobs A, B, and adjusting ring C, to carry out the necessary adjustments, such as:

Knob A:
Turn this knob clockwise to correct the time of the timer. (This is done when installing the appliance, when the current is cut out, for controlling both advance and lag, and so on).

Knob B:
Press and turn this knob clockwise to preset the cooking start time on dial F.

Adjusting ring C:
Turn this ring clockwise to preset the following:
- cooking time (210 minutes max)
- manual operation of the oven (position)
- acoustic signal cut off (position)

These signals appear on dial E

Manual operation

Programming the oven may not be necessary. In this case however, turn programmer adjusting ring C clockwise until symbol ✋ coincides with dial E.

When adjusting the timer, check to make sure that the hour set on the timer is synchronized with the hour set on dial F.

Semiautomatic operation of the oven

Manual cooking start, programmed cooking stop

- preset the food to be cooked
- turn adjusting ring C clockwise and preset the required cooking time on dial E.
- turn the thermostat knob until the required temperature is reached and turn the selector knob on the operating function.

When the cooking time is over a continuous acoustic signal warns to blow off the oven. (To cut off this signal, turn adjusting ring C clockwise, until symbol 🔔 coincides with the index of dial E).

Automatic operation of the oven

- Prepare the food to be cooked
- Press and turn knob B clockwise, until the required cooking start time is preset on dial F
- Turn adjusting ring C clockwise, until the time selected for stopping cooking is preset on dial E
- Turn the thermostat knob to reach the required temperature value and the temperature of the selector for the functions.

At the end of the cooking time a continuous acoustic signal warns to blow off the oven . (To cut off this signal, turn adjusting ring C clockwise, until symbol 🔔 coincides with the index of dial E).

Important

To cut off the programmed cooking time and to blow off the oven before the preset time, turn adjusting ring C clockwise, until symbol “0” is displayed on dial E.

Then put off the acoustic signal as described above.

If cooking must be completed manually, turn adjusting ring C clockwise, until symbol ✋ appears on dial E.

Timing may be programmed up to 12 hours in advance. (Ex: the number 8 is used to indicate both 8 a.m. and 8 p.m). Hence cooking can only be programmed 12 hours ahead maximum.

The automatic cooking does not present any difference from the manual cooking, as in this last case, the cooking time is preset by the programmer.

For automatic cooking it is preferable to use foods which do not require special care.

PROGRAMMING THE OVEN

Figure shows the keys, the pilot lights for all the functions and the programmer displays.

(1) Setting and displaying the minute counter - Timer

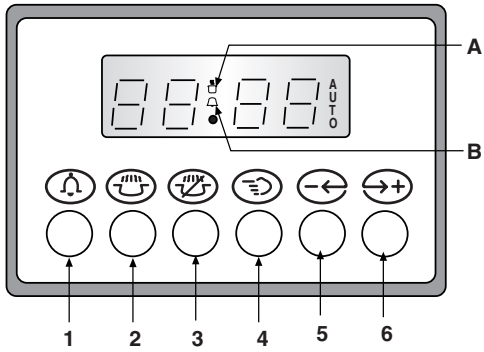
(2) Setting and displaying the cooking time - Timer

(3) Setting and displaying the end of the cooking time

(4) Manual operation

(5) Setting the times - Decrease

(6) Setting the times - Increase



Indicator Lights for the Time Functions

When the indicator lights are on the appliance is operating, as follows.

(A) General operation

(B) Working programme

(C) AUTO Automatic

Setting the Timer

When the oven is installed and the power supply is switched on, the display flashes and shows 0.00.

To set the time of day

Press keys (1) and (2) at the same, and set the actual time, by pressing keys (-) and (+) within 4 seconds. The oven remains in manual operation and can be used without any programming.

Important Information

- Between 22.00 hrs and 6.00 hrs the display intensity is automatically dimmed.
- If the acoustic signal is not disconnected (as per subsequent instructions), it cuts off after 2 minutes.

- Any programming described below is active ted after approximately 4 seconds from the pre-setting.
- 23 hrs and 59 minutes is the maximum programmed time. Any and all programmed settings are erased when there is a power cut or supply failure. When power is resto red the display flashes and shows 0.00. To reset the programmer set both the actual time and the programme again.

Automatic Operation

The oven can be programmed to switch on and off automatically.

To do this proceed as follows:

1. Select the required cooking function and temperature using the function selector and the thermostat dial.
2. Press key (2) and set the cooking time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds
3. Press key (3) and set the end of the cooking time in the same way.

The actual time reappears and pilot light (AUTO) remains ON, when the cooking process starts, pilot light (A) will remain on. The cooking time left can be controlled by pressing key (2), or the time can be changed by repeating the same procedure.
Reset the cooking time to 0.00 to erase the preset programme, and when the actual time reappears, press key (4) to reset the manual function. Once the cooking process is over the acoustic signal goes off and the ovenis automatically switched off. Pres one of the keys from (1) to (4) to return the programmer to the manual function.

Semi-automatic Operation

The oven can be programmed to switch off automatically.

To do this proceed as follows:

1. Select the required function and temperature using the cooking function selector and the thermostat dial.
2. Press key (2) and set the cooking time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds. The actual time reappears and pilot lights (A) and (AUTO) remain ON.

The cooking time left can be checked by pressing key (2), or the time can be changed by repeating the same procedure.

To erase the pre-set programme, reset the cooking time to 0.00, when the actual time reappears, press key (4) to reset to manual function.

Once the cooking programme is complete, the acoustic signal will sound and the oven is automatically switched off. Press one of the keys from (1) to (4) to switch off the acoustic signal. Press key (4) to return the programmer to the manual function.

Minute minder

When this device is used as a simple minute minder, press key (1) and programme the required time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds: the actual time re-appears and the symbol (B) is activated. Press one of the keys from 1 to 4 to disconnect the acoustic signaller. Also symbol (B) is deactivated.

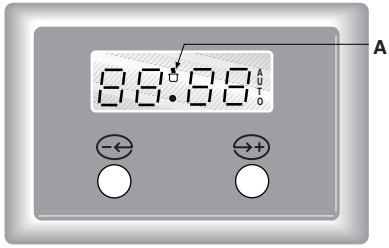
Manual Operation

The oven may be used manually without any programming. Press key (4) for the manual operation ("AUTO" pilot light off).

ELECTRONIC END OF COOKING

Setting up the hour

Once the electronic connection is over, the display blinks and shows 0.00.
Press both keys at the same time and set out the hour by pressing keys (-) and (+) within the 4 seconds. The oven remains in manual operation and can be used without any further programmation.



General remarks

- If the horn is not deactivated (as per following instructions), it is cut off after 2 minutes.
- All the programmings described hereunder are activated approx. 4 seconds after their set out.
- The maximum programming time is 23 hours, 59 minutes.
- When the voltage is cut out, all the programmed set outs are erased. When the voltage returns, the display blinks and shows 0.00. To reset the equipment, set out the hour and the programme again.

Setting out the end of cooking

To start the cooking at once, and to automatically set out the time, work as follows:

- Select the funcion and the temperature required by the function selector and the thermostat.
- Set out the cooking time using keys (-) and (+).
- The display shows the cooking time set out and symbol (A).

Set the cooking time to 0.00 to erase the set out programming and, after the hour reappears, press any one of the keys to reset the manual function (symbol (A) is off).

Once the cooking time is over, the horn goes off and the oven is automatically put off, (the hour reappears and symbol (A) blinks). To put off the horn and to take the oven in manual function press any one of the keys (symbol (A) disappears).

PILOT LIGHT OF THE THERMOSTAT (°C) (if any)

It comes on any time the thermostat settles the cooking temperature inside the oven and it is switched off when the oven reaches the preset temperature.

PILOT LIGHT FOR THE OPERATION (~) (if any)

It signals that the appliance is powered and stays on in all working positions.

SAFETY THERMOSTAT

It cuts out the electric supply for preventing possible overheatings when the appliance is not correctly used. In this case, wait that the oven cools down before using it again. On the other hand, if a fault is present on the appliance's components, we advise calling the Technical Assistance Service.

COOLING MOTOR

The equipment comes with a motor for cooling the inside elements. This motor starts automatically when using the oven.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

GB

OVEN COOKINGS

For a perfect cooking it is necessary to pre-heat the oven to the preset cooking temperature. Only vary fat meat can be placed into a cold oven. Never use low-edged containers nor trays as baking-pan for roasts (fig. 7), in order to soil the minimum possible the walls of the oven, thus preventing fat splashes, sauce burning and smoke production. Use instead high-edged containers, preferably terracotta containers, put on the grate at about half the height of the oven. The table shows some examples of how to set the thermostat and the cooking time. The cooking times vary according to the type of food, its homogeneity and volume. We are sure that, after a few endeavours, the experience will suggest possible variations to the values shown on the table.

Practical hints to save energy

The oven can be switched off some minutes before cooking end; the residual temperature is enough to complete cooking. Open the oven door only when it is absolutely necessary; to check the cooking phase, look through the glass (the oven lamp is always on).

Pieces of general advice

The oven offers various kinds of heating:

- the traditional heating for the cooking of special roasts
- the ventilated heating for the cooking of cakes, biscuits and similar.

If the ventilated hesting is chosen, it is recommended to take advantage of it for cooking of roasts on more shelves or for the preparation of complete menus, with time and energy economy.

Ventilated heating

By this function a continuous circulation of warm air is created, fit for the cooking on more shelves. The temperature are inferior to the traditional ones. The oven will reach the preset temperature in a very short time.

Traditional heating

It is especially suitable for the cooking of furred and feathered game and as well as for the cooking of bread and sponge cakes.

It is advisable to insert the aliments to be cooked into the oven when this is reached the cooking temperature, that is to say when the yellow warning light estinguishes.

GRILL COOKINGS

To cook on the grill or on the grate, pre-heat the oven for about 5 minutes. During grill operation the heat comes from above; it is based on the infrared radiation and is fit for low thickness meat and for toasts. The meat and the fish to be grilled are to be slightly oiled and always placed on the grate; this is to be arranged on the nearest or on the farthest guide from the grill element, according to the thickness of the meat to be cooked. The table shows some examples of cooking times and food positions. The cooking times vary according to the type of food, its homogeneity and volume. When using the ventilated grill function, the motorventilator comes on when the preset temperature is reached (disconnection of the heating element).

INSTRUCTIONS FOR COOKING

GB

COOKING OF THE PASTRY

The air circulation of the oven assures an instantaneous and uniform heat distribution. The forewarming of the oven is no longer necessary. However for specially delicate pastry the oven can be forewarmed. More trays can be inserted into the oven together with the pastries, taking care not to use the first grid starting from above. Together with the pastry, also other aliments of different nature can be cooked at the same time (fish, meat, etc.) without any transmission of smells and savours.These multiple cookings can be carried out only provided that, although having different cooking times, the aliments to be cooked have the same cooking temperature.

GRATINATING

By this term is meant the surface alteration of an aliment, often forecooked, when, after being introduced into the oven, it takes a golden-brown and crisp aspect. “Gnocchi alla romana”, polenta pasticciata”, rice, lasagnas, noodles and vegetables dressed with bechamel are typical preparation for this type of cooking.

REGENERATING

The defrosting takes place in the same way as at room temperature, but with the advantage that is much more rapid. The ten hours of the refrigerator are reduced to an hour for a kilogram of meat. Put the meat envelope into its packing on a dish. Introduce it into the oven. This function allows you to sterilize jars for preservation of prepared food.

PROTECTION FILTER OF THE OVEN FAN (OPTIONAL)

During the cooking of meat, to avoid that too much fat vapour could strike the fan, the filter the oven con be used. When the cooking has been brought to the end, remove the filter and wash it carefully. Mount the filter leaning it against the rear wall at the same level of the fan, then push the tang downwards. Reverse this operation to remove the filter (fig. 8).

ATTENTION: The filter should not be used for the cooking of other aliments.

COOKING TIMES

The table shows some examples for the adjustment of the thermostat and of the cooking time.
The cooking times can vary according to thetype of food, its homogeneity and volume.
We are sure that, after a few endeavours, the experience will suggest possible variations to the values shown on the table.

REMARK:

- **For the beef, veal, porc and turkey roasts, with bones or rolled, add about 20 minutes to the times shown in the table.**
- **The indication suggested on the table for the use of the steps is the preferential one in the case of the cooking of several aliments.**
- **The times indicated in the table refer to the cooking of one aliment only; for more than one aliment, the cooking times should be increased by 5 - 10 minutes.**

Table of cooking times

Nature of food	Guide No. (4 3 2 1)	Oven Temp. °C	Time Minutes
FOOD			
Long-cooking roast	2	220-250	dep. on qty
Quick cooking roast	2	225-250	50-60
Fowl (Guinea hen, duck, etc)	1	210-250	150-180
Poultry	2	225-250	50-60
Game	1	200-225	dep. on qty
Fish	1	180-200	20-25
PASTRIES			
Christmas cake	Base only	160-200	60-70
Plum-cake	"	170-180	90-100
Base only	"	170-180	80-100
Orange cake	2	200	40-45
Base only	2	215-230	35-40
Savoy biscuits	2	215	30-40
Brioches	2	200-215	30-35
Puff pastry	1	140	60-80
Sponge cake	2	215-230	30
Meringues	2	250	30-35
Cream puff pastry	2	230	20-30
Fruit cake (unleavened pastry)			
Fruit cake (leavened pastry)			

Table of grill cooking times

Nature of food	Qty.Kg	Guide No. (4 3 2 1)	Temp.°C	Pre-heat time in minutes	Time in min.
Veal cutlet	1	3	250°	5	8-10
Lam cutlet	"	"	"	"	12-15
Liver	"	"	"	"	10-12
Chopped meat roulades	"	"	"	"	12-15
Veal heart	"	"	"	"	12-15
Roast in the net	"	"	"	"	20-25
Half-chicken	-	"	"	"	20-25
Fish fillet	-	"	"	"	12-15
Stuffed tomatoes	-	"	"	"	10-12

CLEANING AND MAINTENANCE

GB

Caution: before any operation, disconnect electrically the oven.

General cleaning

To keep the characteristics of brightness of the enamelled parts for a long time it is necessary to clean the oven after each cooking. Once the oven is cold, you will be able to easily remove the fat deposits by means of a sponge or a cloth damp with warm soapy water and eventually a detergent to be found on the market. Never use abrasive cloths or sponges, that could irreparably damage the enamel. On white ovens even the parts of the dash board such as handgrip and knob have to be cleaned each time because they may become yellow due to the emissions of fat vapours. After the use, rinse throughly with water the parts in stainless steel and dry them with a soft cloth or with a bockskin. In case of persistent stain, use the normal non-abrasive cleaning agents or one of the specific products for stainless steel or some warm vinegar. Clean the door glass only with warm water, avoiding the use of rough cloths.

Ovens with facility to lower grill for cleaning purposes (fig.12)

1 Warning: ensure that all controls are in the “OFF” position and wait for the grill element cooling.
2 Support the front of the grill element while you remove the knurled screw retaining the element.
3 Lower the front of the element carefully to the rest position.
4 When cleaning the oven take care to not apply any forces to the grill element
5 When the cleaning is complete, carefully remove any cleaning chemicals and water from the grill element.
6 Carefully raise the front of the element into position and secure with the knurled screw.

NEVER USE THE OVEN WITH THE GRILL ELEMENT HANGING DOWN!

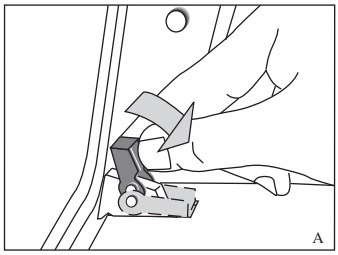
Cleaning the oven door

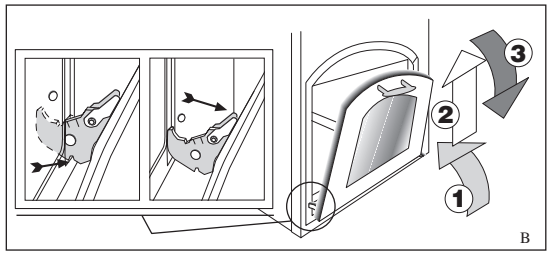
The inside glass of the oven can be easily removed for cleaning purposes unscrewing, by means of a coin or a screwdriver, the screws fixing it to the counter-door.

Hooking and unhooking the oven's door

Unhooking the doors.

1. Set the oven's door wide open.
2. Lift the hinge jumpers by your thumb and index fingers, then turn them fully outwards to the end of stroke (Fig.A).
3. Turn the door towards the closure position and lay it on the jumpers: in this way the hinge's spring results as blocked. By fully closing the door the hinges are unhooked from the connection slits which are integral with the oven's muffle (sequence 1,2,3 of fig.B).





Hooking the doors

1. Insert the door by hooking the hinges to the connection slits set on the muffle front.
2. Fully open the door when inserted, then push and turn the cross connections which fasten the springs full scale in the oven direction.
3. Close the door and check its correct operation.

Replacing the oven bulb

Once the oven has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb (fig. 9), replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C) having the following characteristics:

Voltage: 230 V
Power: 15 W
Socket: E14

Reassemble the glass cap and reconnect the oven.

Catalytic self-cleaning panels
Catalytic self-cleaning panels covering the oven walls can be mounted in all our ovens. These special panels to be fixed to the side and the rear walls are coated with a special microporous catalytic enamel, that gradually oxidates and vaporizes oil and fat splashes by eliminating them during cookings over 200°C. If the oven is not clean after having cooked very fat food, let it function at the highest temperature for the time necessary to make it clean (max. 1 hour). The self-cleaning panels must not be washed nor cleaned with abrasive products containing acides or alkalis, but only regularly brushed with a cloth soaked in water. These panels can be purchased at the nearest dealer or Service Centre.

CLEANING AND MAINTENANCE

GB

CLEANING OF THE FAN

Periodically (all 8 - 10 cookings) the fan should be cleaned with warm water and suitable detersives:
• Wait fot the oven to cool down
• Unscrew the four screws A (fig. 10)
• Unscrew the central nut C
• Extract the fan D and clean it
reassemble in the reverse sense, paying attention that the
central seat E coincides with the peg F placed on the motor shaft (fig. 11).

INDICATIONS GÉNÉRALES

FR

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence accordée à notre produit. L'emploi de cet appareillage est facile; avant de l'installer et de l'utiliser il est cependant nécessaire de lire attentivement ce livret. Vous pourrez y trouver les indications correctes pour une installation, une utilisation et un entretien excellents.

- Il est très important que ce livret d'instructions soit conservé avec l'appareil en cas de transfert à une autre personne.
- **Cet appareil est conçu pour l'utilisation non professionnelle de la part de particuliers à l'intérieur d'habita tions. Il doit être utilisé par des adultes, on recommande donc de ne pas y laisser jouer les enfants.Surveiller les enfants pendant tout le temps de son utilisation de façon à ce qu'ils ne touchent pas les surfaces chaudes et qu'ils ne reste pas près de l'appareil lorsqu'il est en fonction.**
- L'installation du produit doit être effectuée par des installateurs compétents et qualifiés qui connaissent les normes d'installation en vigueur.
- Avant l'entretien ou le nettoyage déconnecter l'électricité de l'appareil et attendre le refroidissement.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'usager. Pour son-remplacement, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.
- Lorsque le grill est en fonction tous les éléments accessibles deviennent très chauds. Il est avis de garder les enfants loin de ces éléments.
- **Un dispositif pour baisser la température de la porte est à disposition sur demnde. Il est avis d'utiliser ce dispositif quand il y a des enfants dans la pièce. Lorsque ce dispositif n'est pas présent dans les condition de livraison, demandez-le à nos Centres d'Assistance Après-Vente (Code R00600001 en spécifiant le modéle correct du produit).**
- Pour les interventions de réparation éventuelles, s'adresser toujours à un Centre Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

FR

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est fourni d'un câble tripolaire d'alimentation et il est prévu pour un fonctionnement à courant alterné, avec voltage uniphasé de 220/240 V - 50/60 Hz. Le câble de mise à la terre est en couleur jaune/vert.

BRANCHEMENT AU RESEAU DU CABLE D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation du four doit être fourni d'une fiche convénable selon les données reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit" (fig. 1 et 2). Au cas d'un branchement direct au réseau, (câble sans fiche), il faudra insérer en amont de l'appareil un interrupteur omnipolaire de capacité convénable ayant un ouverture minimum des contacts de 3 mm. (le branchement à la terre du câble ne doit pas être coupé par l'interrupteur).

Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que:

- Le compteur d'électricité, la soupape de protection, la ligne d'alimentation et la prise de courant peuvent supporter la charge maximum réquise (voir la plaque des données caractéristiques).
- L'installation d'alimentation soit branché à la terre conformément aux lois en vigueur.
- Après l'installation du four, la fiche ou l'interrupteur omnipolaire soient placés de façon à les atteindre aisement.
- Un fois que le branchement au réseau électrique a été effectué, contrôler que le câble d'alimentation ne soit pas en contact des éléments chauffés.
- Pour éliminer le danger de surchauffages ou de brûlures, ne jamais utiliser des réductions, dérivateurs, ou adaptateurs (fig. 3).

Le constructeur n'est pas responsable de dommages directes ou indirectes dus à une installation ou à un branchement erroné. Veuillez donc à ce que toute opération d'installation ou de branchement électrique soit effectué par du personnel qualifié et que les normes en vigueur sur les lieux d'installation soient toujours respectées.

INSERTION ET ASSEMBLAGE

Introduire le four dans l'espace préétabli du meuble en le appuyant sur la base et en le poussant contre les poteaux corniers. Les dimensions du four et de la cage sont affichées dans les illustration.

- **Ouvrir la porte, (s'il y en a une), et fixer le four avec quatre vis à bois vissées dans les trous des poteaux corniers du four (fig. 4).**
- **Pour permettre une prise d'air convénable et la libre circulation de l'air tout autour du four, le socle et le plan de base doivent être fraisés d'après la fig. 5. De cette façon, on peut obtenir un bon fonctionnement tout en évitant d'endommager le meuble.**

Veillez à ce que les fours soient fixés de façon stable, (d'après les instructions données ci-dessus), et que les éléments électriques soient isolés de façon à ne pas venir en contact des éléments en métal. Le ciment de jointage des laminés

au meuble doit supporter des températures ne pas inférieures à 90°C, afin d'éviter possibles déformations et décollages du panneautage.
Au cas où l'on doit insérer un plan avec plaque électrique, les branchements électriques du plan et du four, pour des raisons relatives à l'électricité et pour permettre une extraction frontale du four plus aisée, doivent être réalisées séparément.

Une fois que le branchement électrique est terminée et que le four a été inséré dans le meuble, donnez tension à l'appareil.

Avant d'utiliser le four, veillez à ce que:
- la pellicule spéciale de protection de la glace sur la porte du four soit ôtée;
- le four soit chauffé à la température maximum pour environ 45 minutes (ça sert à éliminer les mauvais odeurs et les fumées dus aux déchets d'usinage et à l'isolation thermique)
- le four soit soigneusement nettoyé avec eau et savon et ensuite bien rincé (fig. 6).

IMPORTANT: Durant l'utilisation, la partie antérieure de l'appareil est soumise à un intense chauffage. Veuillez donc garder les enfants loin d'un four allumé.

L'appareil est conforme aux Directives CEE:
- 73/23 + 93/68 (équipements en basse tension)
- 89/336 (compatibilité électromagnetique)
- 89/109 (éléments en contact des aliments)
- 90/336 (équipements gaz)

POSITIONS DE RECHAUFFAGE ET DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Les poignées de **commande du sélecteur** permittent de sélectionner les différentes fonctions du four et de chosir les températures du cuisson les plus appropriées aux aliments à être cuits.

L'ampoule du four est allumée sans qu'acun élément rechauffant (résistances électriques) soint activé. Pendant le fonctionnement du four, l'ampoule demeurera toujours allumée.

CUISSON TRADITIONNELLES
Sont inséres les éléments réchauffants supérieur et inférieur. La température est réglable de 50° C a MAX par le thermostat..

CUISSON A CONVECTION
Sont insérés les éléments réchauffants supérieur et le motoventilateur; température réglable de 50° C à MAX par le thermostat.

CUISSON AU GRILL
Est inséré l'élément grill; porter le thermostat en corréspondance de la position 250°C.

Brancher l'élément grill. Lorsque la température établie est atteinte, les élments de chauffage sont débranchés et le motoventilateur démarre automatiquement. Au contraire, le motoventilateur s'arrête lorsque les éléments de chauffage sont branchés de nouveau. Porter le thermostat en corréspondance de la position 250°C.

DECONGELATION
Motoventilateur inséré qui, en agitant l'air frais à l'intérieur du four, favorise la décongélation rapide des aliments congéles. La poignée du thermostat doit être en position (0). Aucun élément dechauffant est activé.

Toutes les couissons doivent se passer avec porte four fermée

FONCTIONNEMENT DES ELEMENTS

COMPTEUR DES MINUTES

Pour utiliser le compteur des minutes, charger la sonnerie électrique en tournant la poignée en sens horaire d'un tour complet; ensuite, la tourner en sens anti-horaire jusqu'à atteindre le temps désiré, (60 minutes max).Une fois que le temps établit est échu, l'avertisseur acoustique entre en fonction; cependant, le compteur des minutes ne coupera pas le fonctionnement du four.

INSTRUCTIONS DE SERVICE

TEMPORISATEUR DE FIN CUISSON

Le temporisateur, réglable de 0 à 120 minutes, programme la fin de la cuisson et l'arrêt du four aussi.
Opérer comme suit: tournez d'abord la poignée en sens horaire d'un déclic, jusqu'à atteindre la position ensuite, tourner la poignée d'un tour complet pour charger la sonnerie. Tourner la poignée en sens anti-horaire pour établir le temps désiré. Une fois que le temps programmé est échu, un avertisseur acoustique signale l'arrêt automatique du four. L'utilisation du four à la main prévoit l'exclusion du temporisateur. Il faudra donc retourner la poignée à sa position originaire en la tournant d'un déclic en sens anti-horaire jusqu'à ce que le symbole sur le tableau ne coïncide avec le repère de la poignée.

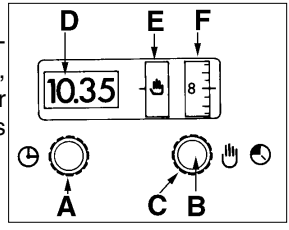
TEMPORISATEUR

Pour programmer le temporisateur, pressez et tournez à gauche la poignée, jusqu'à ce que l'heure coïncide. En cas de manoeuvre erronée, (rotation à droite), un mécanisme de sécurité protège les éléments du temporisateur.

TEMPORISATEUR DE FIN CUISSON

Pour programmer le temps de cuisson (réglable de 0 à 180 minutes), tournez la poignée en sens antihoraire, mais sans exercer une pression, jusqu'à ce que la lunette du disque, ou l'aiguille avec le temps de cuisson, coïncident. A la fin du temps établi, débranchez le four et activez la sonnerie continue. Pour arrêterla sonnerie tournez à gouchela poignée, mais sans exercer une pression, jusu'à ce que la lunette du disque, ou l'aiguille coïncide avec le symbole

PROGRAMMATEUR ELECTRO- MECANIQUE



Il est utilisé pour programmer le début et la fin du fonctionnement four. Le temporisateur électrique dont l'appareil est doté, montre l'heure. Montre les commandes du programmateur: par les poignées A, B et la bague de réglage C, sont effectués tous les réglages prévus, et précisément:

Poignée A:
Si tournée en sens horaire, la poignée permet la correction du temps (quand l'appareil est installé, lors d'une interruption de courant, avance ou délai d'allumage, etc).

Poignée B:
Pressez et tournez cette poignée en sens horaire pour établir, sur le cadran F, le début de cuisson.

Bague de réglage C:
Tournez la bague en sens horaire pour établir:
• le temps de cuisson (210 minutes max)
• le fonctionnement manuel du four (position)
• coupure du signal acoustique (position)
Ces signalisations appaîretrons sur le cadran E.

Fonctionnement manuel
Le four peut être utilisé normalement, c'est à dire sans aucune programmation. Dans ce cas, tournez en sens horaire la bague de réglage C du programmateur, jusqu'à ce que le symbole coïncide avec l'index du cadran E.
A l'instant du réglage du temporisateur, contrôlez que le temps indiqué soit synchronisé avec le temps indiqué sur le cadran F.

Fonctionnement semiautomatique du four
Début de cuisson manuel; fin de cuisson programmée
• préparez les aliments à cuire
• tournez en sens horaire la bague de réglage C et préétablir, sur le cadran E, les minu tes de fin cuisson.
• tournez la poignée du thermostat jusqu'à ce que la valeur de la température désirée et la température du sélecteur de marche sont atteintes.
A la fin de cuisson, un signal acoustique continu annonce que le four est étaint; (pour l'interrompre, tournez la bague de réglage C en sens horaire jusqu'à ce que le symbole coïncide avec l'index du cadran E).

Fonctionnement automatique du four
• Préparez les aliments à cuire
• tapez et tournez la poignée B en sens horaire jusqu'à ce que sur le cadran F apparaît le temps désiré de début cuisson
• tournez en sens horaire la bague de réglage C et préétablir, sur le cadran E, les minu tes de fin cuisson.
• tournez la poignée du thermostat jusqu'à atteindre la valeur de la température désirée et la température du sélecteur de marche.
A la fin cuisson, un signal acoustique continu annonce que le four est étaint; (pour l'interrompre, tournez la bague de réglage C en sens horaire jusqu'à ce que le symbole coïncide avec l'index du cadran E).

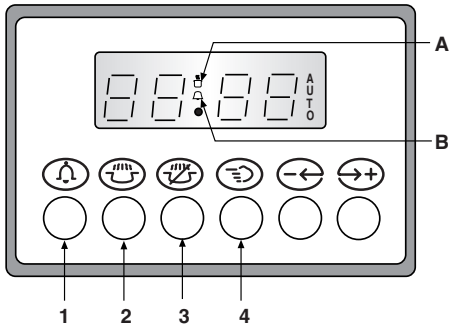
Important
Pour interrompre la cuisson programmée et débrancher le four avant la période préétablie, tournez en sens horaire la bague de réglage C jusqu'à ce que, sur le cadran E, le symbole "0" est établi. Coupez la sonnerie comme ci-dessus indiqué.
Au cas où la cuisson doit être terminée à la main, tournez en sens horaire la bague de réglage C jusqu'à ce que sur le cadran E le symbole apparaît.
La programmation d'un temps supérieur à 12 heures est toujours référée aux premières.

12 heures du jour; (ex: pour heures 20.00 doit s'entendre 8 heures); il est donc possible de programmer le temps avec une avance maximum de 12 heures.
La cuisson automatique n'est point différente de la cuisson à la main, car dans ce dernier cas, c'est le programmateur qui commande le temps de cuisson choisi.
Cependant, pour la cuisson automatique, choisizzez les aliments ne demandant que peude soin.

INSTRUCTIONS POUR PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE

Etablissement de l'heure courante

Une fois branché, le visualisateur clignote et montre 0.00. Taper les touches (1) et (2) en même temps et établir l'heure courante en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes. Le four demeure en fonctionnement manuel pour être utilisé sans aucune programmation.



Notes générales

- Entre les 22h00 et les 6h00 heures, l'intensité du visualisateur est réduite automatiquement.
- S'il n'est pas débranché (d'après instructions ultérieures), l'avertisseur est coupé après 2 minutes.
- Quelque que ce soit la programmation ci-dessous décrite, elle vient activée après environ 4 secondes dès sa programmation.
- Le temps maximum de programmation est de 23 heures et 59 minutes.
- Au cas où la tension est coupée, tous les établissements programmés son effacés. Lors du retour de la tension, le visualisateur clignote et montre 0.00.
  Pour rétablir les fonctions de l'appareil, établir de nouveau l'heure courante et le programme aussi.

Compteur-minutes acoustique

Pour une utilisation comme simple avertisseur, taper la touche (1) et programmer le temps désiré en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes. L'heure courante apparaîtra et le symbole (B) sera activé. Pour débrancher l'avertisseur, taper une des touches de (1) à (4). Le symbole (B) sera débranché.

Etablissement de la fin cuisson

Pour démarrer instantanément la cuisson et établir sa durée, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirées par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Taper la touche (2) et établir le temps de cuisson en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes. L'heure courante apparaîtra et les voyants (A) et (AUTO) seront activés. Le temps de cuisson restant peut être contrôlé en tapant la touche (2), ou changé en répétant la même procédure.

Pour effacer la programmation établie, retourner à 0.00 le temps de cuisson et, après la réapparition de l'heure courante, taper la touche (4) pour rétablir la fonction manuelle. Une fois que la cuisson est terminée, l'avertisseur intervient et le four s'éteigne automatiquement. Pour débrancher l'avertisseur, taper une des touches de (1) à (4). Pour retourner le programmeur sur la fonction manuelle, taper la touche (4).

Etablissement du début et fin cuisson

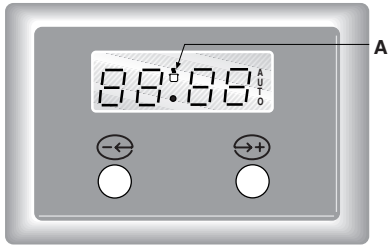
Pour programmer soit le début soit le temps de la cuisson, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirées par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Taper la touche (2) et établir le temps de cuisson désiré en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes.
- Taper la touche (3) et, de la même façon, établir l'heure de fin cuisson.

Réapparetra l'heure courante et le voyant (AUTO) restera allumé. Au début de la cuisson, même le voyant (A) restera allumé. Pour effacer la programmation établie, retourner à 0.00 la durée de cuisson et, après l'apparition de l'heure courante, taper la touche (4) pour rétablir la fonction manuelle.
Une fois que le temps de cuisson est terminé, l'avertisseur acoustique et le four s'éteignent automatiquement. Pour débrancher l'avertisseur acoustique taper une des touches de (1) à (4). Pour retourner le programmeur sur la fonction manuelle, taper la touche (4).

FIN CUISSON ÉLECTRONIQUE

Etablissement de l'heure courante
Une fois que la connexion électronique est terminée, le visualisateur clignote et indique 0.00.
Presser les deux touches en même temps et établir l'heure en pressant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes. Le four reste dans la fonction manuelle et il peut être utilisé sans être programmé.



Avis généraux
- Si l'avertisseur acoustique n'est pas désactivé (d'après les instruction qui suivent), il sera coupé après 2 minutes.
- Toute programmation décrite ci-dessous est activée après environ 4 secondes dès son établissement.
- Le temps maximum de programmation est de 23 heures et 59 minutes.
- Au cas où la tension est coupée, tous les établissements programmés seront effacées. Au retour de la tension, le visualisateur clignote et indique 0.00. Pour remettre à l'état initial le fonctionnement de l'appareil,établir de nouveau l'heure courante et le programme éventuel.

Comment établir la fin cuisson
Pour démarrer instantanément la cuisson et établir automatiquement le temps, opérer comme suit:
- Choisir la fonction et la température désirée par le sélecteur des fonctions et le termostat.
- Etablir le temps de cuisson par les touches (-) et (+).
- Le visualisateur affichera le temps de cuisson établi et le symbole (A).

Pour effacer la programmation établie, remettre à 0.00 le temps de cuisson et une fois que l'heure courante a reparu, presser une des touches pour rétablir la fonction manuelle, (le symbole A s'éteigne).
Une fois que la cuisson est terminée, l'avertisseur acoustique intervient et le four s'éteigne automatiquement. (L'heure courante reapparaît et le symbole (A) clignote). Pour désactiver l'avertisseur et retourner le four dans la fonction manuelle, presser une des touches, (le symbole (A) disparaît).

TEMOIN DU THERMOSTAT [°C] (si présent)
S'allume chaque fois que le thermostat intervient pour stabiliser la température de cuisson à l'intérieur du four, et s'éteint lorsque la température établie est atteinte.

TEMOIN DE FONCTIONNEMENT [~] (si présent)
Il signale que l'appareil est sous tension est restera allumé pour tous les modes de fonctionnement.

THERMOSTAT DE SECURITE
Il coupe le courant pour éviter les surchauffages dus à un usage incorrect de l'appareil, (dans ce cas, il suffit d'attendre que l'appareil soit refroidi avant de l'utiliser de nouveau), ou pour des défauts des ses composants, (dans ce cas demandez l'intervention du Service Assistance Technique).

MOTEUR DE REFROIDISSEMENT
L'appareil est doté d'un moteur de refroidissement des éléments intérieurs. Ce moteur démarre automatiquement lors de l'utilisation du four.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

FR

CUISSON AU FOUR

Pour cuire les mets à point, il faudra préchauffer le four à la température de cuisson établie. Toutefois, les viandes très grasses peuvent être insérées avec four froid. Pour ne pas salir les parois du four et ne pas faire de la fumée, ne jamais utiliser des plats à rôti ou des récipients au bord très bas (fig. 7), mais utiliser des récipients au bord haut, préférablement en terre cuite, en les plaçant sur le gril à demi-hauteur du four.
Dans le tableau ci-inclus sont affichés des examples de réglage du thermostat et du temps de cuisson. Ces temps peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou volume. Avec la pratique, vous pourrez introduire les changements désirés aux valeurs affichées dans le tableau des temps de cuisson.

Conseils pratiques pour economiser l'energie

Le four peut être arrêté quelques minutes avant la fin de la cuisson, car la température à l'intérieur suffira pour terminer la cuisson.
Veillez à ce que la porte du four ne soit pas trop souvent ouverte. Pour contrôler le degré de cuisson, regardez par la glace, car l'ampoule du four reste toujours allumée.

Quelques avis generaux

Le four offre des types différents de réchauffage:
• le réchauffage traditionnel pour la cuisson de rôtis particuliers,
• le réchauffage ventilé pour la cuisson de tourtes, biscuits,etc.
Si l'on choisit le réchauffage ventilé, il est à conseiller d'exploiter au maximum son avantage: pour la cuisson de rôtis et de tourte sur plusieurs clayettes ou pour la préparation de menus complets avec une économie de temps et d'énergie.

Rechauffage ventilé

Par cette fonction se crée une circulation continue d'air chaud que permettre la cuisson d'aliments sur plusieurs clayettes. Le températures sont inférieures à celles traditionelles. Le four atteindrà la température établie en très peu de temps.

Rechauffage traditionnel

Il est particulièrement convenable pour la cuisson du gibier et des volailles, pour cuire le pain et le gâteaux de Savoie. Il est une bonne norme que les aliments à cuire soient insérés dans le four quand il a atteint la température de cuisson, c'est à dire quand le voyant lumineux jaune s'éteint.

CUISSON AU GRILL

Pour cuire sur le gril, il faudra préchauffer le four pour environ 5 minutes. La cuisson sur le gril basée sur les radiations infrarouges prévoit la chaleur provévante de haut. Cette cuisson est indiquée pour viandes de petite taille et pour toasts. Huiler la viande et le poisson avant de les placer sur le gril. Selon l'épaisseur de la viande, la grille doit être placée dans les guides les plus proches ou les plus éloignées de l'élément gril. Le tableau ci-dessous donne quelques examples des temps de cuisson et la position des mets aussi. Les temps de cuisson peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou leur volume.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Dans le fonctionnement avec grill ventilé, le motoventilateur démarrera lorsque la température établie est atteinte (débranchement de l'élément de chauffage).

CUISSON DE LA PATISSERIE

La circulation d'air dans le four assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four n'est plus nécessaire.
Toutefois le four peut être préchauffé pour la pâtisserie très délicate.
L'on peut insérer dans le four plusieures cuvettes, en soignant de n'employer jamais le premier guide en partant du haut. Avec la pâtisserie, aussi des aliments de nature différentes peuvent être cuits (poisson, viande, etc.) sans qu'aucune transmission de saveurs ou d'odeurs se produise. Ces cuissons multiples peuvent être effectuées sous condition que, bien queles temps de cuisson soient différents, les températures de cuissons des différents aliments soient les mêmes.

GRATINER

Par ce term on indique le changement de la surface d'un aliment, généralement précuit, lorsque, introduit dans le four, il prend un aspect croustillant et doré.
Gnocchi "à la romaine", polenta "pasticciata", riz, lasagne, pâtes d'Italie et verdures assaisonnées sur la base de sauce béchamel sont les préparations typiques pour ce genre de cuisson.

DECONGELER

La décongélation a lieu comme à température ambiente, avec l'avantage d'être beaucoup plus brève. Les dix heures de réfrigération se réduisent à une heure pour kilo de viande. Placez la viande enveloppée dans sa propre confection sur une assiette. Introduisez-la dans le four. Par cette fonction il est possible d'obtenir la stérilisation de petits pots pour la conservation de préparations alimentaires.

FILTRE DE PROTECTION EVENTOIR FOUR

Pendant la cuisson de viandes, pour éviter que d'excessives quantités de vapeurs grasses attaquent l'eventoir, il faut utiliser le filtre en dotation qui est déjà monté sur le panneaupostérieur du four. Lorsque la cuisson est terminée, enlever le filtre et le laver soigneusement. Pousser ver le haut la languette saillante et l'extraite du fond.
Pour l'installation du filtre, l'addosser à la paroi arrière en corréspondance du ventilateur et pousser en bas la languette. Pour le ôter, renverser cette opération (fig. 8).

ATTENTION: le filtre ne doit pas être employé pour la cuisson d'autres aliments.

TEMPS DE CUISSON

Dans le tableau ci-inclus nous indiquons quelques examples de régulation du thermostat et des temps de cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des aliments, leur homogénéité et leur volume. Nous sommes sûrs que, aprés quelques épreuves, l'expérience vous suggérera des variations éventuelles aux valeurs indiquées dans le tableau.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

FR

REMARQUE:

- **Pour les rôtis de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulé, augmenter d'envron 20 minutes les temps indiqués dans le tableau.**
- **L'indication fournie dans le tableau pour l'emploi des marches est celle préferentielle dans le cas de cuisson de plusieurs aliments.**
- **Les temps indiqués dans le tableau se réfèrent à la cuisson d'un seul aliment, pour plusieurs aliments il faudra augmenter les temps de cuisson de 5 - 10 minutes.**

Tableau des temps de cuisson

Nature des mets	N. guide	Température four en °C	Temps en minutes
METS			
Rôti à longue cuisson	2	220-250	sel. q.te.
Rôti à brève cuisson	2	225-250	50-60
Oiseaux (pintade, canard, etc)	1	210-250	150-180
Volaille	2	225-250	50-60
Gibier	1	200-225	sel. q.te.
Poisson	1	180-200	20-25
PATISSERIE			
Gateau de Noël	au fond	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Gateau à l'orange	“	170-180	80-100
Savoyards	2	200	40-45
Brioches	2	215-230	35-40
Pâte feuilletée	2	215	30-40
Pain de Gênes	2	200-215	30-35
Meringue	1	140	60-80
Pâte à choux	2	215-230	30
Tarte aux fruits (pâte brisée)	2	250	30-35
Tarte aux fruits (pâte levée)	2	230	20-30

Tableau des temps de cuisson au grill

Nature des mets	Q.té Kg.	N. guide	Tempér °C	Temps de préchauff. en minutes	Temps
Côtelettes de veau	1	3	250°	5	8-10
Côtelettes d'agneau	“	“	“	“	12-15
Foie	“	“	“	“	10-12
Paupiettes de viande hachée	“	“	“	“	12-15
Coeur de veau	“	“	“	“	12-15
Rôti ficelé	“	“	“	“	20-25
Demi poulet	-	“	“	“	20-25
Filet de poisson	-	“	“	“	12-15
Tomates farcies	-	“	“	“	10-12

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR

0Avis: avant de toute opération, désinsérere électriquement le four

Nettoyage general

A fin de garder pour longtemps le brillant des éléments émaillés, il faudra nettoyer le four après chaque cuisson. Laisser refroidir le four pour ôter les particules de graisse en utilisant une éponge ou un chiffon imbibés d'eau tiède et savon, ou avec des produits se trouvant sur le marché. Ne jamais utiliser des produits abrasives pouvant abîmer l'émail. En présence de fours blancs, nettoyer chaque fois le tableau et les poignées, afin d'éviter que les vapeurs graisses les jaunissent au fil des ans. Après l'usage, laver soigneusement avec eau les éléments en acier inox et les rincer avec un chiffon souple ou avec une peau de daim. Pour les taches persistantes, utiliser les détersifs non abrasifs, du vinaigre chaud, ou les produits spécifiques pour l'acier inox. Nettoyer la glace de la porte four avec eau tiède et un chiffon souple.

FOURS POURVUS DE GRILL AMOVIBLE POUR LES OPERACIONS DE NETTOYAGE. (FIG.12)

1 Attention: vérifiez que toutes les commandes se trouvent en position “Off”, et attendez le refroidissement de la résistance grill.
2 Soutenez le front de la résistance grill pendant l’opération d’enlévement de la vis crénelée de fixation de la résistance.
3 Baissez soigneusement le front de la résistance jusqu’à la position d’arrêt
4 Lors du nettoyage du four, n’appuyez aucun poids sur la résistance grill
5 Aprés avoir achevé l’opération de nettoyage, enlvez soigneusement tout résidu chimique et toute trace d’eau de la résistance grill
6 Remettez le front de la résistance dans sa position originale et fixer-le par la vis crénelée

N’UTILISEZ JAMAIS LE FOUR LORSQUE LA RÉSISTANCE GRILL EST INCLINÉE VERS LE BAS!

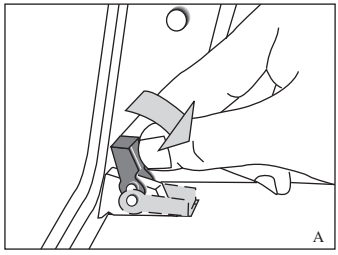
Nettoyage de la porte four

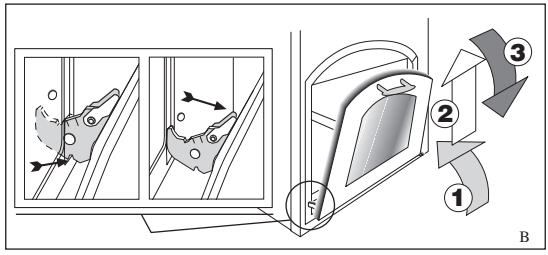
La glace à l'intérieur du four peut être ôtée aisement en desserant les vis la fixant à la contre-porte au moyen d'un tournevis ou d'un pièce de monnaie

Déclenchement et accrochage des portes du four

Déclenche ment des portes.

1. Ouvrir totalement la porte du four.
2. Lever les crampillons des charnières par vos doigts (pouce et index) et les tourner totalement à fin de course, vers l'extérieur (Fig.A).
3. Tourner la porte vers la position de fermeture, jusqu'à ce que la porte ne repose contre les crampillons: de cette façon le ressort de la charnière résulte bloqué. Toujours en serrant la porte, déclencher les charnières des fentes des connexions qui sont solidaires à la moufle du four (séquence 1,2,3 de la fig. B).





Accrochage des portes

1. Insérer la porte en accrochant les charnières aux fentes des jonctions placées sur le front de la moufle.
2. Une fois que la correcte insertion a été controlée, ouvrir complètement la porte et pousser les crampillons de blocage ressorts en les tournant jusqu'au fond dans la direction du four.
3. Fermer la porte et contrôler son correct fonctionnement.

Remplacement de l'ampoule four

Une fois que le four est débranché, desserrer la glace de protection et l'ampoule (fig. 9) et remplacer l'ampoule avec une autre égale indiquée pour les hautes températures (300°C) et aux caractéristiques suivantes:

Voltage: 230 V
Puissance: 15 W
Attaque: E14

Remonter la glace et brancher de nouveau la ligne électrique.

ENTRETIEN

Panneaux auto-nettoyants catalythiques
Tous nos fours peuvent être dotés, à l'intérieur du moufle, de panneaux auto-nettoyants recouvrant les parois. Ces panneaux spéciaux, à fixer aux parois et à la paroi arrière, sont recouvert d'un émail spécial catalythique micro-poreux qui sert à l'oxydation et à la vaporisation graduelle de la graisse, ainsi que à son élimination durant les cuissons au dessus de 200°C. Si après la cuisson de mets très graisses le four n'est pas propre, le faire fonctionner à vide à la température maximum pour le temps nécessaire à son nettoyage (1 heure max). Veuillez à ce que les panneaux auto-nettoyants ne soient jamais lavés avec des produits abrasifs, ou contenant des acides ou alcalis, mais enlever la poussière au moyen d'un chiffon imbibé d'eau. Pour l'achat de ces panneaux, s'adresser au revendeur ou à notre Service Après-Vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'EVENTOIRE

Périodiquement (toutes les 8 - 10 cuissons) il est nécessaire de nettoyer l'eventoire avec de l'eau froide et des détersifs appropriés:

- attendre que le four refroidit
- dévisser les quatre vis A (fig. 10)
- dévisser l'écrou central C
- extraire le ventilateur D et le nettoyer.

Remettre à sa place dans le sens contraire, en faisant attention que l'embrayage centrale E joigne parfaitement avec la fiche F placée sur l'arbre moteur (fig. 11).

ALLGEMEINE HINWEISE

DE

Sehr geehrte Kundin und sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen, daß Sie unser Produkt vorgezogen haben. Die Anwendung dieses Gerätes ist leicht; vor der Aufstellung und der Benutzung ist es jedoch erforderlich, diese Betriebsanleitungen aufmerksam durchzulesen. Hierin finden Sie die richtigen Anweisungen zur optimalen Aufstellung, Anwendung und Wartung des Produktes.

- Es ist sehr wichtig, daß diese Betriebsanleitungen zusammen mit dem Gerät aufbewahrtwird in Falle der Übergabe an andere Personen.

- **Dieses Gerät wurde zur nicht professionellen Anwendung von seiten Privater innerhalb ihrer Wohnung hergestellt. Es soll von Erwachsenen bedient werden und Kinder sind dem Gerät fern zu halten. Die Kinder sind während der gesamten Anwendungszeit zu beauf sichtigen und es ist darauf zu achten, daß sie keine heißen Oberflächen berühren und sich nicht in der Nähe des eingeschalteten Gerätes aufhalten.**

- Die Aufstellung des Produktes hat sowohl von kompetentem und qualifiziertem Personal, welchem die gültigen Aufstellungsvorschriften bekannt sind, zu erfolgen.

- Vor der Wartung oder Reinigung ist das Gerät elektrisch auszuschalten und die Abkühlung abzuwarten.

- Das Geräte-Versorgungskabel darf nicht vom Anwender ausgetauscht werden. Wegen des Austausches ist sich ausschließlich an qualifiziertes Personal zu wenden.

- Wenn der Grill in Betrieb ist, können die zugänglichen teile sehr heiß werden. Es empfiehlt sich daher, darauf zu achten, daß Kinder in sicherer Entfernung bleiben.

- **Auf Wunsch ist die Anbringung einer Vorrichtung möglich, um die Temperatur der Tür weiter zu senken. Eine solche Vorrichtung empfiehlt sich, wenn Kinderanwesend sind und man kann sie in den Kundendienstzentren verlangen, falls sie nicht im Lieferumfang enthalten sind (Kode R00600001 unter Angabe des genauen Produkttyps).**

- Für eventuelle Reparatur-Eingriffe sich immer an ein berechtigtes Kundendienstzentrum wenden und Originalersatzteile verlangen.Reparaturen, die von nicht kompetentem Personal durchgeführt werden,können Schäden verursachen.

HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG

DE

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Geräte sind mit einem dreipoligen Versorgungskabel versehen und für den Betrieb mit Wechselstrom und einer einpoligen Spannung von 220 bis 240V - 50 bis 60 Hz voreingestellt. Die Erdleitung des Kabels ist mit den Farben gelb/grün gekennzeichnet.

ANSCHLUSS DER VERSORGUNGSKABEL AN DAS NETZ

Auf das Versorgungskabel des Herdes einen Stecker aufsetzen, der der auf dem "Produkt-Eigenschafts-Daten" Schild angegebenen Belastung entspricht (siehe Abb. 1 und 2). Im Falle des direkten Netzanschlußes (Kabel ohne Stecker) ist es erforderlich, am Geräteeingang einen mehrpoligen Schalter mit geeigneter Leistung und einer Minimalöffnung der Kontakte von 3 mm anzubringen (der Draht des Erdanschlußes darf nicht vom Schalter unterbrochen werden).

Vor der Ausführung des Anschlußes an das Stromnetz überprüfen, daß:

- der elektrische Zähler, die Schutzsicherung, die Versorgungsleitung und die Steckdose geeignet sind, die maximale verlangte Belastung (siehe Eigenschafts-Schild) auszuhalten.
- die Versorgungsanlage mit einem ordnungsgemäßen, den gültigen Vorschriften entsprechendem Erdanschluß versehen ist.
- die Steckdose oder der mehrpolige Schalter leicht nach der Aufstellung des Ofens selbst zu erreichen sind.
- nach dem Anschluß an das Stromnetz das Versorgungskabel nicht mit Teilen, die sich leicht erhitzen, in Berührung kommt.
- keine Reduktions-, Abzweigungs- oder Anpassungsvorrichtungen verwenden, da Erhitzungen oder Verbrennungen auftreten könnten (Abb. 3).

Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine falsche Aufstellung oder durch fehlerhaften Anschluß entstanden. Es ist daher erforderlich, daß alle Vorgänge bezüglich der Aufstellung und des Stromanschlußes von Fachpersonal durchgeführt werden, welches aufgrund der örtlichen oder allgemein gültigen Vorschriften vorgeht.

EINFÜGUNG UND ZUSAMMENBAU

Den Ofen in die Möbelöffnung einschieben, indem man ihn auf die Grundplatte aufsetzt und bis zum Anschlag der Seitenträger gegen das Möbelgestell schiebt. Bezüglich der Abmessungen des Ofens und des Hohlraumes siehe Abbildungen.

- **Die Tür öffnen, falls erforderlich, und den Ofen mit vier Holzschrauben, die durch die Bohrungen der Seitenträger des Ofens (Abb. 4) eingeschraubt werden müssen, befestigen.**

- **Der Sockel und die Grundplatte, auf die der Ofen installiert wird, müssen, wie in Abb. 5 angegeben, gefräst sein, um eine sichere Ansaugung der Luft und die freie Zirkulation derselben um den Ofen zu gestatten, wodurch ein guter Betrieb erreicht und Schäden an den Möbeln vermieden wird.**

HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG

DE

Es ist darauf zu achten, daß die Öfen, wie oben angegeben, absolut stabil befestigt sind und daß die elektrischen Teile derart isoliert sind, daß sie nicht mit den Metallteilen in Berührung kommen. Außerdem muß der Kleber, der das Laminat mit demMöbel verbindet, einer Temperatur nicht unter 90°C widerstehen, um Verformungen und Abkleben der Verkleidung zu vermeiden. In den Fällen, in denen auch die Einsetzung einer Fläche mit elektrischen Platten erfolgt, müssen der Stromanschluß der Fläche und jener des Ofens gesondert sowohl aus elektrischen Gründen als auch zur Erleichterung der vorderen Ofen- Ausziehbarkeit realisiert werden.

Nach erfolgtem elektrischen Anschluß, nur nach dem Einsetzen des Ofens in das Möbel wieder Strom zuführen.

Vor der Anwendung des Ofens raten wir Ihnen:
- die Sonder-Schutzfolie, die die Kristalltür des Ofens (falls vorgesehen) bedeckt, zu entfernen

- den leeren Ofen mit Maximaltemperatur für zirka 45 Minuten zu erwärmen (Beseitigung von unangenehmen Gerüchen und Rauch, verursacht durch Bearbeitungsrückstände oder thermischer Isolierung).

- Den Innenteil des Ofens sorgfältig mit Seifenwasser säubern und gut nachspülen. (Abb. 6)

WICHTIG: Während der Benutzung des Gerätes unterliegt die Vorderseite einer erheblichen Erhitzung. Es wird daher angeraten, Kinder vom eingeschaltetem Ofen fernzuhalten.

Dieses Gerät entspricht EEC-Vorschriften:
- 73/23 + 93/68 (Niederspannungsgeräte)
- 89/336 (Elektromagnetischer Kompatibilität)
- 89/109 (Teile in Berührung mit den Lebensmittel-Substanzen)
- 90/336 (Gas - Geräte)

WÄRMESTELLUNGEN UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Die Schaltdrehnöpfe **des Wählers und des Thermostates** erlauben die verschiedenen Ofen-Funktionen und die geeignetste Kochtemperatur der zu kochen Speisen zu wählen.

Die Ofenlampe ist eingeschaltet, ohne daß irgendein Heizelement (elektrische Widerstände) aktiviert wurde. Während des Ofenbetriebs bleibt die Lampe immer eingeschaltet.

TRADITIONELLE GARZEITEN

Es sind die oberen und unteren Heizelemente eingeschaltet. Über Thermostat einstellbare Temperatur von 50° bis MAX.

ÜBLICHE GARZEITEN

Es sind die oberen und unteren Heizelemente und der Lüfter eingeschaltet.Über Thermostat einstellbare Temperatur von 50° bis MAX.

BRATEN AUF DEM GRILL

Das Grill-Element ist eingeschaltet. Das Thermostat in übereinstimmung mit der 250°C -Position einstellen.

Das Grillelement einschalten. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur werden die Heizelemente ausgeschaltet und der Lüfter tritt automatisch in funktion. Andererseits, beim Wiedereinschalten der Heizelemente hört der Lüfter auf zu funktionieren. Es wird angeraten das Thermostat auf 250°C Temperatur einzustellen.

ABTAUEN

Der Lüfter ist eingeschaltet, der die kalte Luft im Ofeninnern bewegt und das schnelle Abtauen der eingefrorenen Speisen begünstigt. Der Drehknopf des Thermostates muß auf Null-Stellung stehen. Kein Heizelement ist aktiv.

Bei allen Garmrthoden muß die Tür von Backofen geschlossen bleiben

BEDIENUNGS-ANWEISUNGEN

FUNKTION DER INSTALLIERTEN KOMPONENTEN

MINUTENZÄHLER

Zur Anwendung des Minutenzählers muß das Läutwerk geladen werden, indem der Drehknopf um eine vollständige Drehung im Uhrzeigersinn gedreht wird; dann bis zur gewünschten Zeit (maximal 60 Minuten) zurückkehren. Nach Ablauf der vorher bestimmten Zeit tritt der akustische Warner in Funktion. Der Minutenzähler unterbricht bei dem akustischen Signal die Ofenfunktion nicht.

ZEITGEBER FÜR KOCH-BEENDIGUNG

Der Zeitgeber für Koch-Beendigung, einstellbar von 0 bis 120 Minuten, stellt die Programmierung der Koch-Beendigung und das Ausschalten des Ofens ein. Um ihn zu benutzen, muß man zu Beginn den Drehknopf um eine Auslösung im Uhrzeigersinn auf die Position stellen, dann fortsetzend, das Läutwerk durch nochmaliges Drehen des Drehknopfes um eine nahezu vollständige Drehung laden. Anschließend, zurückkehrend die gewünschte Zeit einstellen. Nach Ablauf der programmierten Zeit tritt der akustische Warner in Funktion und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Zur Benutzung des Ofens in manuellem Betrieb, ohne Zeitgeber, ist der Drehknopf auf die ursprüngliche Position zurückzustellen, indem er entgegen dem Uhrzeigersinn um eine Auslösung zu drehen ist, bis das Schaltpaneel-Symbol mit dem Drehknopfbezug übereinstimmt.

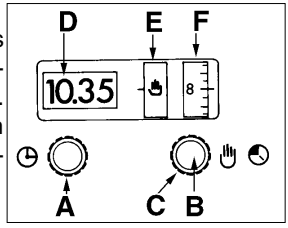
UHR

Zur Programmierung der Uhr ist der Drehknopf zu drücken und nach links zu drehen, bis er mit der Stunde des Tages übereinstimmt. (Bei falscher Einstellung - Drehung nach rechts - wird ein Sicherheitsmechanismus die Uhrkomponenten schützen).

UHR FÜR KOCHZEIT-BEENDIGUNG

Zur Programmierung der Kochzeit (einstellbar von 0 bis 180 Minuten) ist der Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn, ohne zu drücken, zu drehen, bis die Scheibenöffnung oder der Zeiger mit der gewünschten Kochzeit übereinstimmt. Am Schluß der voreingestellten Zeit, schaltet sich der Ofen aus und das ständige Läutwerk schaltet sich ein. Zum Abstellen des Läutwerkes ist der Drehknopf ohne Druck nach links zu drehen, bis die Öffnung oder der Zeiger sich in Übereinstimmung mit dem Symbol befindet.

MECHANISCHER ELECTRO-PROGRAMMIERER



Hat die Funktion, den Beginn und das Ende des Ofenbetriebs zu programmieren. Der Programmierer ist mit einer elektrischen Uhr ausgestattet, die die Stunde des Tages anzeigt. Stellt die Schaltungen des Programmierers dar: mit den Drehknöpfen A, B und dem Einstellring C werden alle vorgesehenen, erforderlichen Einstellungen ausgeführt, d.h.:.

Drehknopf A:
durch Drehen im Uhrzeigersinn, gestattet er die Zeit-Berichtigung der Uhrzeit (während der Aufstellung, wegen Stromunterbrechungen, für Zeit-Vor- und Zurückstellungen usw).
Drehknopf B:
durch Drücken und Drehen im Uhrzeigersinn stellt er auf dem Zeigerblatt F die Koch-Anfangszeit ein.
Einstellring C:
stellt durch Drehen im Uhrzeigersinn folgendes ein:
- Kochzeitdauer (max. 210 Minuten)
- den manuellen Ofenbetrieb (Position)
- die Unterbrechung des akustischen Signals (Position)

Die obengenannten Signale erscheinen auf dem Zeigerblatt E.

Manueller Betrieb
Der Ofen kann normal benutzt werden, d.h., ohne irgendwelche Programmierung. In diesem Falle muß der Einstellring C des Programmierers im Uhrzeigersinn gedreht werden, bis das Symbol mit dem Zeiger des Zeigerblattes E übereinstimmt.
Beim Einstellen der Uhr ist es erforderlich zu überprüfen, daß die von der Uhr angezeigte Stunde mit der in dem Zeigerblatt F angezeigten Stunde synchronisiert ist.

Halbautomatischer Betrieb des Ofens
manueller Koch-Beginn, programmierte Koch-Beendigung
- die zu kochenden Speisen voreinstellen
- den Einstellring C im Uhrzeigersinn drehen und auf dem Zeigerblatt E die vorgesehenen Minuten für die Koch-Beendigung voreinstellen
- den Drehknopf des Thermostates bis zum gewünschten Temperaturwert und den des Wählers auf die Betriebsart drehen.

Bei Beendigung der Kochzeit wird ein anhaltendes akustischen Signal in Funktion treten, das den Ofen abschaltet (zur Signalunterbrechung ist der Einstellring C im Uhrzeigersinn zu drehen, bis das Symbol mit dem Zeiger des Zeigerblattes E übereinstimmt).

Automatischer Betrieb des Ofens
- Die zu kochenden Speisen vorbereiten
- den Drehknopf B drücken und im Uhrzeigersinn drehen bis auf dem Zeigerblatt F die gewünschte Zeit zum Kochbeginn voreingestellt ist
- den Einstellring C ihm Uhrzeigersinn drehen bis auf dem Zeigerblatt E die für die Koch-Beendigung vorgesehenen Minuten voreingestellt sind
- den Thermostat-Drehknopf bis zum gewünschten Temperaturwert und den des Wähler auf die Betriebsart drehen

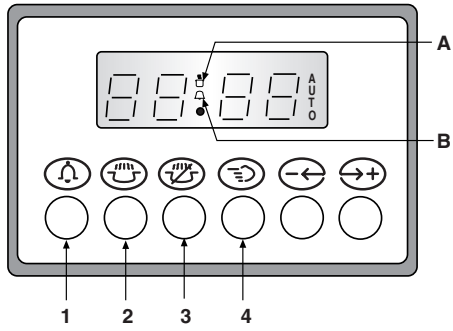
Bei Beendigung der Kochzeit wird ein anhaltendes akustischen Signal in Funktion treten, das den Ofen abschaltet (zur Signalunterbrechung ist der Einstellring C im Uhrzeigersinn zu drehen, bis das Symbol mit dem Zeiger des Zeigerblattes E übereinstimmt).

Wichtig
Zur Unterbrechung des programmierten Kochens vor der voreingestellten Zeit, ist der Einstellring C im Uhrzeigersinn zu drehen bis das Symbol "0" auf dem Zeigerblatt eingestellt ist, um den Ofen elektrisch auszuschalten. Dann das Läutwerk, wie bereits beschrieben, unterbrechen.
Falls das Kochen manuell beendet werden muß, ist der Einstellring C im Uhrzeigersinn bis zum Erscheinen des Symbols ✋ auf dem Zeigerblatt E zu drehen.
Die Programmierung einer längeren Zeit als 12 Stunden muß immer auf die ersten 12 Stunden des Tages bezogen sein (zum Beispiel: 20:00 Uhr muß immer als 8:00 Uhr verstanden werden); daher ist es möglich, die Kochzeiten mit einem Vorsprung von maximal 12 Stunden zu programmieren.
Die automatischen Kochzeiten stellen keine Unterschiede in Bezug auf die manuellen Kochzeiten dar. Der Programmierer steuert die vorgewählte Kochzeit während Sie außer Haus oder mit anderen Arbeiten beschäftigt sind. Ziehen Sie für automatische Kochzeiten Speisen vor, die keiner besonderen Sorgfalt bedürfen.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG DES TIMERS

Einstellung der aktuellen Uhrzeit

Sollte die Stromzufuhr einmal unterbrochen worden sein, blinken die Zahlen im Display und es wird 0.00 angezeigt. Drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten (1) und (2) und stellen Sie die richtige Uhrzeit durch Drücken der (-) und (+) Tasten ein. Dieser Vorgang muß innerhalb von 4 Sekunden begonnen werden.



Allgemeine Hinweise

- Zwischen 10 Uhr abends und 6 Uhr morgens wird die Farbintensität des Displays automatisch abgedunkelt.
- Der akustische Signalton schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Jede hier beschriebene Programmierung wird ca. 4 Sekunden nach dem Programmiervorgang aktiviert.
- Die maximal vorzuprogrammierende Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Sollte das Gerät einmal von der Stromzufuhr abgeschnitten gewesen sein, so werden alle programmierten Einstellungen gelöscht. Wenn die Stromzufuhr wieder gewährleistet ist, blinkt die Anzeige und auf dem Display erscheint 0.00. Stellen Sie dann bitte wieder die Uhr ein und programmieren Sie die gewünschte Einstellung erneut.

Benutzung des Timers als Wecker

Wenn Sie den Timer zu diesem Zweck nutzen wollen, drücken Sie die Taste (1) und stellen Sie mittels der (-) und (+) Tasten die Zeit ein, nach der ein akustisches Signal erfolgen soll. Es wird weiterhin die aktuelle Zeit angezeigt und im Display erscheint das Symbol (B). Um den Wecker abzuschalten, drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4), dann erlischt auch das Symbol (B) im Display.

Automatische Abschaltung

Um den Kochvorgang sofort zu beginnen und ihn zu einer gewünschten Zeit zu beenden, verfahren Sie wie folgt :

- Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur mit Hilfe der Programm und Temperaturwahlschalter.
- Drücken Sie die Taste (2) und stellen Sie die gewünschte Zeit mittels der (-) und (+) Tasten ein.
  Der Einstellungsvorgang muß innerhalb von 4 Sekunden nach Drücken der Taste (2) erfolgen. Die aktuelle Zeit erscheint wieder im Display und es leuchten die Anzeigen (A) und (AUTO). Die verbleibende Kochzeit kann durch Drücken der Taste (2) kontrolliert werden. Durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs kann die Einstellung verändert werden.

Um die programmierte Einstellung zu löschen, setzen Sie die Kochzeit auf 0.00 und wenn die aktuelle Zeit wieder im Display erscheint, drücken Sie die Taste (4) um wieder in den manuellen Gebrauch zu wechseln. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt
ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4) um den Signalton abzustellen. Drücken Sie die Taste (4) um mit manuellem Gebrauch fortzufahren.

Automatische Einschaltung und automatische Abschaltung gemeinsam

Um den Kochvorgang zu einer bestimmten Zeit zu beginnen und ihn zu einer gewünschten Zeit zu beenden, verfahren Sie wie folgt.

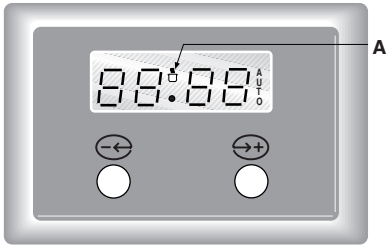
- Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur mit Hilfe der Programm und Temperaturwahlschalter.
- Drücken Sie die Taste (2) und stellen Sie die gewünschte Startzeit mittels der (-) und (+) Tasten ein.
  Der Einschaltungsvorgang muß innerhalb von 4 Sekunden nach Drücken der Taste (2) erfolgen.
- Drücken Sie die Taste (3) und stellen Sie die Abschaltzeit auf gleiche Weise ein.
- Die aktuelle Zeit erscheint wieder im Display und es leuchtet die Anzeige (AUTO). Wenn der Kochvorgang beginnt, leuchtet zudem auch das Symbol (A) auf. Die verbleibende Kochzeit kann durch Drücken der Taste (2) kontrolliert werden. Durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs kann die Einstellung verändert werden.

Um die programmierte Einstellung zu löschen, setzen Sie die Kochzeit auf 0.00 und wenn die aktuelle Zeit wieder im Display erscheint, drücken Sie die Taste (4) um wieder in den manuellen Gebrauch zu wechseln. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4) um den Signalton abzustellen. Drücken Sie die Taste (4) um mit manuellem Gebrauch fortzufahren.

Elektronische Kochzeit-Beendigung

Einstellung der laufenden Uhrzeit

Nach erfolgtem elektronischen Anschluß blinkt das Display und zeigt 0.00 an. Gleichzeitig die beiden Tasten drücken und die laufende Uhrzeit mit den Tasten (-) und (+) innerhalb von 4 Sekunden einstellen. Der Ofen verbleibt im manuellem Betrieb und kann daher ohne jegliche Programmierung benutzt werden.



Allgemeine Anmerkungen

- Falls das akustische Signal nicht disaktiviert wurde (gemäß nachfolgender Anweisungen) wird es nach 2 Minuten unterbrochen.
- Jede nachstehend beschriebene Programmierung wird nach ungefähr 4 Sekunden nach der Einstellung aktiviert.
- Die maximale Programmierungszeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- Im Falle des Stromausfalls werden alle programmierten Einstellungen gelöscht; nach Rückkehr der

Spannung blinkt das Display und zeigt 0.00 an. Zur Wiederherstellung des Betriebs der Vorrichtung ist erneut die laufende Uhrzeit und die eventuelle Programmierung einzustellen.

Einstellung der Kochzeit-Beendigung

Zum sofortigen Koch-Beginn und zur automatischen Einstellung der Kochzeit ist folgendermaßen vorzugehen:

- mit dem Betriebsweisen-Wählschalter und dem Thermostat den Betrieb und die gewünschte Temperatur wählen.
- die Kochzeit mit den Tasten (-) und (+) einstellen.
- das Display wird die eingestellte Kochzeit und das Symbol (A) anzeigen.

Zum eventuellem Löschen der eingestellten Programmierung ist die Kochzeit erneut auf 0.00 einzustellen und nach dem Wiedererscheinen der laufenden Uhrzeit ist irgendeine Taste zur Wiederherstellung des manuellen Betriebs (Ausschaltung des Symbols (A) zu drücken.

Nach Beendigung der Kochzeit greift das akustische Signal ein und der Ofen schaltet sich automatisch aus (die laufende Uhrzeit erscheint erneut und das Simbol (A) blinkt). Zur Ausschaltung des aktustischen Signals umd um den Ofen wieder in die manuelle Betriebsweise zurückzubringen, ist irgendeine Taste zu drücken (es erlischt das Symbol (A).

THERMOSSTAT- KONTROLLAMPE (°C) (wenn vorhanden)
Sie leuchtet jedesmal auf, wenn das Thermostat zur Stabilisierung der Kochtemperatur im Ofeninnern eingreift und sie erlischt, wenn der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht.

BETRIEBS- KONTROLLAMPE (-) (wenn vorhanden)
Meldet, daß sich das Gerät unter Spannung befindet und bleibt in allen betriebspositionen eingeschaltet

SICHERHEITS-THERMOSTAT
Unterbricht die elektrische Versorgung, um übermäßige Überhitzungen wegen unsachgemäßer Benutzung des Gerätes oder eventuellen Fehlers der Komponenten zu vermeiden. Wird der Eingriff dieser Vorrichtung durch unsachmäßige Benutzung verursacht, reicht es, die Abkühlung des Ofens abzuwarten, um ihn wieder benutzen zu können. Ist der Eingriff dagegen auf einen Fehler der Komponenten zurückzuführen, ist es erforderlich, den Technischen Kundendienst zu rufen.

KÜHLUNGS-MOTOR
Das Gerät ist mit einem Kühlaggregat für die inneren Bauteile ausgestattet, das automatisch anspringt, unabhängig von der Betriebsart des Ofens.

BACKEN UND BRATEN IM OFEN
Zur Erreichung der besten Back- und Bratergebnisse ist es erforderlich, den Ofen auf die voreingestellte Temperatur vorzuheizen.
Nur wenn es sich um sehr fettes Fleisch handelt, kann man mit kaltem Ofen beginnen. Niemals Behälter mit niedrigem Rand oder die Schale als Bratblech (Abb. 7) benutzen, um die Ofenwände so wenig wie möglich zu beschmutzen und um zu vermeiden, daß das Fett spritzt, die Soße schmell anbrennt und sich Rauch entwickelt. Es wird angeraten, Behälter mit hohem Rand, vorzugsweise aus Terrakotta, die ungefähr in mittlerer Ofenhöhe auf den Bratrost zu stellen sind, zu benutzen. In der entsprechendenTabelle werden wir Ihnen einige Beispiele zur Einstellung des Thermostates und der Back-/Bratzeit geben. Die Kochzeiten können entsprechend der Art der Speisen, deren Homogenität und Volumen variieren. Wir sind gewiß, daß Sie nach einigen Erfahrungen, eventuelle Änderungen der in der Kochzeit-Tabelle angegebenen Werte vorschlagen werden.

Einige praktische Ratschläge zum Energiesparen
Der Ofen kann einige Minuten vor dem Kochende ausgeschaltet werden; die verbleibende Temperatur wird ausreichen, um das Backen zu beenden. So wenig wie möglich die Ofentür öffnen; zur Kontrolle des Kochgrades durch das Kristall sehen (die Ofenlampe ist immer eingeschaltet).

Allgemeine Ratschläge

Der Ofen bietet verschiedene Erwärmungsarten:
• Traditionelle erwärmung für das Braten von besonderen Braten
• Ventilierte Erwärmung für das Backen von Torten, Gebäck usw.
Wird die ventilierte Erwärmung gewählt, wird angeraten, weitgehendst ihren Vorteil auszunutzen: für das Braten von Braten oder Backen von Torten auf mehreren Rillenflächen oder für die Zubereitung von vollständingen Menüs mit Zeit - und Energieersparnis.

Ventilierte Erwärmung

Mit dieser Betriebsart wird eine ständige Warmluftzirkulation erschaffen. Geeignet zum Kochen auf Flächen. Die Temperaturen sind niedriger als die traditionellen. Die eingestellte Temperatur wird in kürzesten Zeit erreich sein.

Traditionelle Erwärmung

Ist besonders geeignet für das Braten von Wild und Geflügel und das Backen von Brot und Biskuittorten**.** Es ist ratsam, daß die zu kochende Speise in den Ofen eingesetzt wird, wenn dieser die Kochtemperatur erreicht hat, d.h., wenn die gelbe Kontrollampe erlischt.

ANWEISUNGEN ZUM BACKEN UND BRATEN

DE

BACKEN/BRATEN AUF DEM GRILL

Um auf dem Grill oder dem Bratrost zu grillen ist der Ofen zirka 5 Minuten vorzuheizen. Beim Grillen kommt die Hitze von oben und basiert auf der Irradiation von Infrarotstrahlen: es ist für dünne Fleischstücke und Toast geeignet. Auf dem Grill zu bratendes Fleisch oder Fisch müssen vorher leicht mit Öl bestrichen und imme auf den Grillrost gelegt werden. Dieser muß in die Führungen eingesetzt werden, näher oder entfernter vom Grill-Element, in Bezug auf die Fleischdicke. Die nachfolgende Tabelle gibt einige Beispiele bezüglich Kochzeiten und Positionen der Speisen. Die Kochzeiten können entsprechend der Speiseart, deren Homogenität und Umfang variieren.
In der Betriebsart belüfteter Grill wird sich der Lüfter in Betrieb setzen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird (Ausschalten des Heizelementes).

BACHEN VON FEINGEBÄCK

Die Luftzirkulation im Ofen garantiert eine sofortige und gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Vorheizung des Ofens ist nicht mehr erforderlich.
Der Ofen kann jedoch für sehr erlesenes Feingebäck vorgeheizt werden. Es können in den Ofen mehrere Bleche mit Feingebäck eingesetzt werden, unter Beachtung, nicht die erste Rille, ausgehend von oben, zu benutzen. Zusammen mit dem Feingebäck können auch gleichzeitig Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch, usw.) gebraten werden, ohne Geschmack- und Geruchübertragungen. Dieses Mehrfach-Kochen kann nur ausgeführt werden, obwohl sie unterschiedliche Zeiten haben, wenn die Kochtemperaturen der verschiedenen Speisen gleich sind.

GRATINIEREN

Mit dieser Bezeichnung wird die Veränderung der Oberfläche einer im allgemeinen vorgekochten Speise benannt, wenn sie im Ofen einen knusprigen und goldenen Aspekt annimmt. Gnocchi alla Romana (Klöße römischer Art), Polenta Pasticciata (Polentapastete), Reis, Lasagne (überbackene Bandnudeln), Teigwaren und Gemüse mit Bachamelsoße sind die typischen Zubereitungen für diese Kochart.

AUFTAUEN

Das Auftauen erfolgt bei Raumtemperatur mit dem Vorteil, daß es viel schneller geht. Die 10 Kühlschrank-Stunden werden auf eine Stunde je Kilogramm Fleisch reduziert.
Das Fleisch ist in seiner eigenen Verpackung in einen Teller zu legen und in den Ofen zu schieben.
Mit dieser Funktion ist es möglich, die Sterilisation von Gläsern für die Aufbewahrung von Vorbereitetem zu erhalten.

SCHUTZFILTER DES OFENFLÜGELRADES (optional)

Während der Garzeit des Fleisches ist es möglich, den mitgelieferten Filter zu benutzen, um zu vermeiden, daß das Flügelrad übermäßigen Fettdämpfen ausgesetzt wird.
Nach Beendigung der Kochzeit den Filter abnehmen und abwaschen.

Zum Anbringen des Filters ist dieser an die hintere Wand in übereinstimmung mit dem Flügelrad zu lehnen und die vorstehende Lasche nach unten zu drücken. Zum Herausziehen desselben den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen (Abb. 8).

ACHTUNG: Der Filter darf nicht für das Kochen anderer Speisen verwendet werden.

KOCHZEITEN

In der entsprechenden Tabelle werden einige Beispiele zur Einstellung des Thermostates und den Kochzeit angegeben. Die Kochzeiten können entsprechend der Speisearten, deren Homogenität und umfang variieren. Wir sind Gewiß, daß wenige Erfahrungsproben eventuelle Änderungen der in der Tabelle angegebenen Werte hervorrufen werden.

HINWEIS:

- **Für Rinder-, Kalbs, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die in der Tabelle angegebenen Zeiten un zirka 20 Minuten zu erhöhen.**
- **Die in der Tabelle beschriebene Angabe zur Rillenbenutzung ist im Falle des Kochen auf mehreren Rillenstufen zu bevorzugen.**
- **Die in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Kochen einer einzigen Speise: für mehrere Speisen sind die Garzeiten um 5 - 10 Minuten zu erhöhen.**

Tabelle der Koch-Zeiten

Art der Speisen	Rillen Nr.	Temperatur °C	Zeit Min.
Speisen			
Braten mit langer Bratzeit	2	220-250	gemäß Menge
Braten mit kurzer Bratzeit	2	225-250	50-60
Wild-Geflügel (Perlhuhn, Ent usw.)	1	210-250	150-180
Geflügel	2	225-250	50-60
Wildbret	1	200-225	gemäß Menge
Fisch	1	180-200	20-25
Backwaren	untere Rille	160-200	60-70
Weihnachtskuchen	“	170-180	90-100
Plum-Cake	“	170-180	80-100
Orangen-Torte	2	200	40-45
Löffelbisquit-Kekse	2	215-230	35-40
Brioche	2	215	30-40
Blätterteig	2	200-215	30-35
Sandkuchen	1	140	60-80
Meringe	2	215-230	30
Windbeutel-Teig	2	250	30-35
Obstkuchen (Mürbeteig)	2	230	20-30
Obstkuchen (Hefeteig)			

Tabelle der Grill-Zeiten

Art der Speisen	Menge Kg	Rillen Nr.	Temperatur °C	Vorheizzeit in Minuten	Zeit Min.
Kalbschnitzel	1	3	250°	5	8-10
Hammelkotoletts	“	“	“	“	12-15
Leber	“	“	“	“	10-12
Rouladen mit Hackfleischfüllung	“	“	“	“	12-15
Kalbsherz	“	“	“	“	12-15
Braten im Netz	“	“	“	“	20-25
Halbes Huhn	-	“	“	“	20-25
Fischfilet	-	“	“	“	12-15
Gefüllte Tomaten	-	“	“	“	10-12

REINIGUNG UND WARTUNG

DE

Achtung: jede Operation darf nur bei stromloser Einrichtung vorgenommen werden.

ALLGEMEINE REINIGUNG

Um für lange Zeit die Glanzeigenschaft der emaillierten Teile zu erhalten, muß der Ofen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, können Sie leicht die Fettablagerungen mit einem Schwamm oder mit einem feuchten, in laues Seifenwasser getauchtem Tuch und eventuell mit einem handelshüblichem Produkt entfernen. Keine Scheuertücher oder -schwämme benutzen, sie könnten das Email unersetzbar beschädigen. Von den weissen Öfen müssen jedesmal auch die Paneelteile, Griff und Drehknopf gereinigt werden, um zu vermeiden, daß mit der Zeit der Austritt von Fettdämpfen deren Vergilbung bewirkt.
Nach der Anwendung die Inox-Stahl-Teile gut spülen und anschließend mit einem weichen Tuch oder Wildledertuch trocknen. Für andauernde Flecken normale, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden, oder spezifische Produkte für Inox-Stahl, oder etwas warmen Essig.
Das Kristall der Ofentür nur mit warmen Wasser reinigen und vermeiden, rauhe Tücher zu benutzen.

ÖFEN MIT DER MÖGLICHKEIT DAS GRILLELEMENT ZUR DURCHFÜHRUNG DER REINIGUNG ZU SENKEN (Abb. 12)

1 Achtung: sich vergewissern, daß sich alle Schaltungen in der Position “OFF” befinden und abwarten, bis sich das Grillelement abkühit
2 Während des Abnehmens der gerändelten Schraube, welche das Element befesting, die Vorderseite des Grillelement abstützen
3 Die Vorderseite des Grillelement vorsichting bis zur Anhaltposition senken
4 Während der Reinigung des Ofens das Grillelement mit Vorsicht behandeln
5 Nach durchgeführter Reinigung sorgfältig die für die Reinigung benutzten chemischen Reinigungsmittel und das Wasser entfernen
6 Sorgfälting die Vorderseite des Grillelement in Position heben und mit der gerändelten Schraube befestigen

NIEMALS DEN OFEN MIT HÄNGEDEM GRILLELEMENT BENUTZEN

REINIGUNG DER OFENTÜR

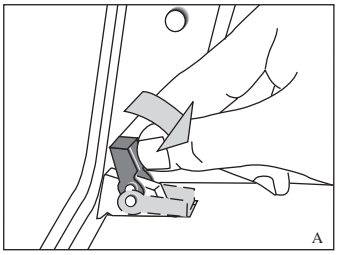
Das innere Kristall des Ofens kann leicht für die Reinigung abgenommen werden. Hierzu mit einer Münze oder einem Schraubenzieher die beiden Schrauben, die es an der Gegentür halten, ausschrauben

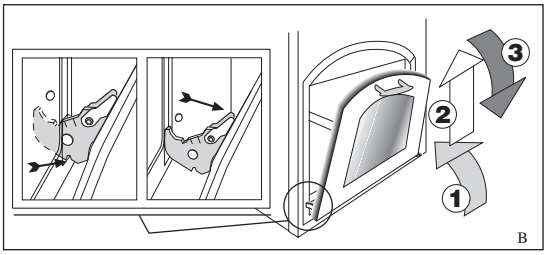
Aushaken und Einhaken der Ofentüren

Aushaken der Türen.

1. Die Ofentür vollständig öffnen.
2. Mit Daumen und Zeigefinger die Bügelbolzen der Scharniere anheben und diese vollkommen am Hubende nach außen drehen (Abb. A).

3. Die Tür in Richtung der Schließposition drehen bis sie nicht auf den Bolzen aufliegt. Auf diese Weise ist die Scharnierfeder gesperrt. Bei Fortsetzung der Schließbewegung der Tür können die Scharnieren aus den Einsatzschlitzen, fest an der Vorderseite der Ofenmuffel (Sequenz 1, 2, 3 von Abb. B) ausgehakt werden.





Einhaken der Türen

1. Die Tür einsetzen und die Scharniere in die Einsatzschlitze auf der Vorderseite der Muffel einhaken.
2. Nach Sicherstellung des richtigen Einsetzens, die Tür vollständig öffnen und die Sperrbolzen der Federn durch festes Drehen derselben in Richtung des Ofens drücken.
3. Die Tür normal schließen und das richtige Funktionieren überprüfen.

Austausch der Ofenlampe

Nachdem der Ofen elektrisch abgeschaltet ist, die Glasschutzkappe und dann die Birne (Abb. 9) ausschrauben und diese mit einer anderen, gleichfalls für hohe Temperatur vorgesehenen (300°C) austauschen, die folgende Eigenschaften besitzt:

Spannung	:	230 V
Leistung	:	15 W
Anschluß	:	E14

Die Glasschutzkappe wieder anbringen und die Stromversorgung wieder herstellen.

Selbstreinigende katalytische Paneele

Bei allen unseren Öfen besteht die Möglichkeit, im Innern der Muffel selbstreinigende Paneele zu montieren, die die Wände bedecken. Diese Spezial-Paneele, die an den Seitenwänden und an der hinteren Wand zu befestigen sind, sind mit einem mikroporösen katalytischen Email überdeckt, der schrittweise die Öl- und Fettspritzer oxydiert und zerstäubt und während des Backens über 200°C beseitigt. Falls nach einem Kochen von sehr fetten Speisen der Ofen nicht sauber sein sollte, ihn mit höchster Temperatur für die erforderliche Zeit leer in Betrieb setzen, um ihn wieder zu reinigen (maximal 1 Stunde).
Die selbstreinigenden Paneele dürfen weder abgewaschen noch mit scheuernden Mitteln oder Produkte, die Säuren oder Laugen enthalten, gereinigt werden, sondern nur mit einem mit Wasser angefeuchtetem Tuch entstaubt werden.
Zum Kauf dieser Paneele wenden Sie sich bitte an den Händler oder an das Kundendienstzentrum Ihrer Wahl.

REINIGUNG UND WARTUNG

DE

REINIGUNG DES FLÜGELRADES

Es ist erforderlich, das flügelrad periodisch (nach 8 - 10 Kochvorgängen) mit warmen Wasser und geeigneten Reinigugsmitteln zu reinigen:

- die Kühlung des Ofens abwarten
- die vier Schrauben A ausschrauben (Abb. 10)
- die zentrale Scraubenmutter C ausschrauben
- das Flügelrad D herausziehen und reinigen

das Wiedereinsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Hierbei ist darauf zu achten, daß die Zentralkupplung E mit dem Schift F in der motorwelle (Abb. 11) übereinstimmt.

ADVERTENCIAS GENERALES

ES

Estimado Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

- Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.

- **Este aparato ha sido concebido para la utilización no profesional por privados en sus hogares.**
  Tiene que ser utilizado por personas adultas y por eso se recomienda que no se permita que se acerquen los niños para jugar con el mismo.Vigilar a los niños durante todo el tiempo de utilización de manera que no toquen las superficies calientes y no permanezcan cerca del aparato cuando se encuentra en funcionamiento.

- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada por instaladores competentes y cualificados que conozcan las normas de instalación vigentes.

- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar a que se enfríe.

- El cable de alimentación del aparato no tiene que ser sustituido por el cliente. Para sustituirlo hay que dirigirse exclusivamente a personal cualificado.

- Cuando el grill está en marcha las partes accesibles pueden volverse muy calientes. Es oportuno mantener a debida distancia los niños.

- **A petición, hay disponible un artilugio para reducir ulteriormente la temperatura de la puerta. Este artilugio es aconsejado en caso de presencia de niños y debe ser pedido a parte (si no presente en las condiciones de entrega) a los Centros de Asistencia Técnica (Código R00600001 especificando el modelo exacto del producto).**

- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir recambios originales.
  Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION ES

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los aparatos están provistos de cable de alimentación tripolar y están predispuestos para funcionar con corriente alterna, con tensión monofásica de 220-240V / 50-60Hz. El conductor de tierra del cable se distingue por su color amarillo/verde.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Colocar en el cable de alimentación del horno una clavija adecuada a la carga que indica la placa "características del producto" (fig. 1 y 2). En el caso de que se conecte directamente a la red (cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm. (el interruptor no debe desconectar el cable de conexián de tierra).

Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:

- el contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente puedan soportar la carga máxima requerida (ver placa de características).
- la instalación de alimentación esté provista de una regular conexión de tierra, conforme a las normativas vigentes.
- después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente al enchufe, a la toma y al interruptor omnipolar.
- una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que puedan sufrir recalentamientos.
- no utilizar reductores, derivadores, adaptadores etc., ya que podrían provocar recalentamientos o quemaduras (fig. 3).

El fabricante no responderá de daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal cualificado siguiendo las normativas, locales y generales, vigentes.

COLOCACIÓN Y MONTAJE

Introduzca el horno en el hueco del mueble apoyándolo en la base y empujándolo hasta que llegue al tope. Para las dimensiones del horno y del hueco, ver las illustracion.

• Abrir la puerta, en los casos en que sea necesario, y fijar el horno con los cuatro tornillos para madera que tienen que ser enroscados a través de los orificios realizados en los montantes laterales del horno (fig. 4).

• El zócalo y el plano de apoyo donde está instalado el horno deben ser fresados como indica la fig. 5, de modo que consientan una segura toma de aire y permitan la circulación del mismo entorno al horno. De esta manera se obtendrá un mejor funcionamiento y se evitará posibles daños a los muebles.

Es muy importante fijar firmemente el horno, como se ha indicado arriba, y que las partes eléctricas estén aisladas de modo que no puedan entrar en contacto con las partes metálicas. Además, la cola que une el laminado al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 90ºC, para evitar deformaciones o desencoladuras del

revestimiento. En el caso de que haya una placa eléctrica, los fuegos y el horno tienen que tener una conexión eléctrica separada, tanto por razones eléctricas como para facilitar la posibilidad de extraer el horno frontalmente.

Una vez realizada la conexión eléctrica, introducir el horno en el mueble y volver a dar corriente.

Antes de empezar a utilizar el horno, le aconsejamos:

- quitar la película especial protectiva que cubre el cristal de la puerta del horno (cuando está provisto).
- calentar el horno en vacío a la máxima temperatura durante unos 45 minutos, para eliminar los olores desgradables y el humo causados por los residuos del tratamiento y del aislamiento térmico.
- limpiar a fondo el interior del horno con agua y jabón y enjuagarlo bien (fig. 6).

IMPORTANTE: durante la utilización, el aparato está sometido a un sensible calentamiento de la parte frontal. Se recomienda, por tanto, mantener a los niños lejos del horno cuando está encendido.

Este aparato es conforme a las Directivas CEE:

- 73/23 + 93/68	(aparatos en bajo voltaje)
- 89/336	(compatibilidad electromagnética)
- 89/109	(partes en contacto con sustancias alimenticias)
- 90/336	(aparatos gas)

POSICIONES DE CALEFACCION Y REGULACION DE LA TEMPERATURA

Las manoplas de mando **del selector y del termostato** permiten seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger las temperaturas de cocción mas idóneas para los cebos a cocer.

La bombilla del horno está encendida sin que algún elemento calentador (resistencias eléctricas) esté activado. Durante il funcionamiento del horno, la bombilla quedará siempre encendida.

COCCIONES TRADICIONALES

Los elementos calentadores superior e inferior están injertados. La tem-peratura puede ser arreglada de 50° C a MAX por el termostato.

COCCION A CONVECCION

Los elementos calentadores superior e inferior y el moto-ventilador están injertados; la temperatura puede ser arreglada de 50° C a MAX por el termostato.

COCCIONES AL GRILL

El elemento grill está injertado. Colocar el termostato en correspondencia de la posición 250°C.

Conectar el elemento grill. Al alcanzar la temperatura programada, los elementos de calentamiento se desconectan y automáticamente se pone en funcionamiento el motoventilador. Viceversa, al volverse a conectar los elementos de calentamiento, el motoventiador interrumpe su funcionamiento. Se aconseja de colocar el termostato en correspondencia de la posición 250°C.

DESCONGELACION

Motoventilador injertado. Este, agitando el aire frío, al interior del horno, favorece la descongelación rápida de los cebos congelados. La manopla del termostato tiene que estar en la poción (0). Ningún elemento de calor está activado.

El horno debe permanecer cerrado durante todo el tiempo de cocción

INSTRUCCIONES PARA EL USO

FUNCIONAMIENTO DE LOS POSIBLES COMPONENTES

CUENTAMINUTOS

Para utilizar el cuentaminutos hay que dar cuerda al reloj, girando el mando hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj y volviendo en sentido contrario hasta el tiempo deseado (máximo 60 minutos).
Una vez transcurrido el tiempo establecido, entrará en función el avisador acústico. Cuando el cuentaminutos suena, no se interrumpe el funcionamiento del horno.

TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN

El temporizador de fin de cocción se puede regular de 0 a 120 minutos y sirve para programar el tiempo de cocción y el apagado del horno. Para utilizarlo hay que girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición continuar para dar cuerda al reloj dando un giro casi completo al mando, y volver en sentido contrario hasta el tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo establecido, entratará en función el avisador automático, y el horno se apagará automáticamente. Para excluir la función de temporización y poder utilizar el horno manualmente, girar el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta la posición inicial, de modo que el símbolo coincida con el del mando.

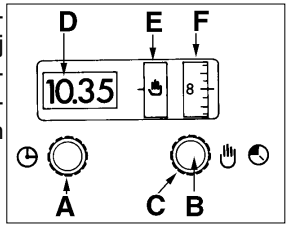
RELOJ

Para programar el reloj, pulsar y girar a la izquierda el botón hasta hacer coincidir la hora del día (en caso de maniobra errada - rotación a la derecha - hay un mecanismo de seguridad que protege los componentes del reloj).

RELOJ DE FIN DE COCCION

Para programar el tiempo de cocción (regulable de 0 a 180 minutos), girar el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj, sin presionar, hasta que coincidan la mirilla del disco o la aguja con el tiempo de cocción deseado. Al final del tiempo preestablecido, se desconecta el horno y se activa la sonería continua. Para parar la sonería, girar a la izquierda el botón sin presionar, hasta llevar la mirilla o la aguja en correspondencia del símbolo

PROGRAMADOR ELECTRO- MECANICO



Tiene la función de programar el principio y el fin del funcionamiento del horno. El programador está provisto de un reloj eléctrico que indica la hora del día. Ilustra los mandos del programador: por medio de los botones A, B y el anillo de regulación C, se efectúan todas las regulaciones necesarias que han sido previstas y precisamente:

Botón A:
girado en el sentido de las agujas del reloj, permite la corrección de la hora (cuando se instala, por cortes de luz, por adelantos o retardos, etc.).

Botón B:
oprimido y girado en el sentido de las agujas del reloj predispone en el cuadrante F la hora de inicio de la cocción.

Anillo de regulación C:
girado en el sentido de las agujas del reloj predispone:
• la duración del tiempo de cocción (máx. 210 minutos)
• el funcionamiento manual del horno (posición)
• la interrupción de la señal acústica (posición)
Las señales indicadas más arriba aparecen en el cuadrante E .

Funcionamiento manual del Horno
El horno se puede usar normalmente o sea sin ninguna programación. En este caso hay que girar en el sentido de las agujas del reloj el anillo de regulación C del programador hasta que el símbolo coincida con el índice del cuadrante E.
Al regular el reloj, hay que comprobar que la hora indicada por el reloj esté sincronizada con la hora del cuadrante F.

Funcionamiento semiautomatico del Horno
Inicio cocción manual, fin de cocción programada
• predisponer los alimentos a cocer
• girar en el sentido de las agujas del reloj el anillo C y predisponer en el cuadrante E los minutos para el fin de la cocción
• llevar el botón del termostato hasta el valor de la temperatura deseada y el del selector a la función operativa.
Al final de la cocción se pondrá en funcionamiento una señal acústica continua que apaga el horno (para interrumpirla hay que girar en el sentido de las agujas del reloj el anillo de regulación C hasta que el símbolo coincida con el índice del cuadrante E).

Funcionamiento automatico del Horno
• Preparar los alimentos a cocer:
• pulsar y girar el botón B en el sentido de las agujas del reloj hasta predisponer en el cuadrante F la hora deseada para el inicio de la cocción.
• girar el anillo de regulación C en el sentido de las agujas del reloj hasta predisponer en el cuadrante E los minutos calculados para el fin de la cocción.
• llevar el botón del termostato hasta el valor de la temperatura deseada y el del selector al funcionamiento operativo.
Al final de la cocción se pondrá en funcionamiento una señal acústica continua que apaga el horno (para interrumpirla girar en el sentido de las agujas del reloj el anillo de regulación C hasta que el símbolo coincida con el índice del cuadrante E).

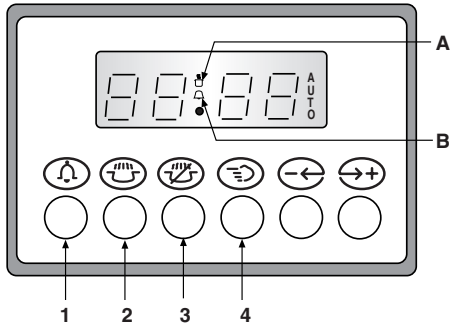
INSTRUCCIONES PARA EL USO

ES

Importante
Para interrumpir la cocción programada antes del período preestablecido, girar en el sentido de las agujas del reloj el anillo de regulación C hasta predisponer en el cuadrante E el símbolo "0" para desconectar eléctricamente el horno. Luego anular la sonería como ya se ha indicado. En el caso de que haya que terminar manualmente la cocción, girar en el sentido de las agujas del reloj el anillo de regulación C hasta que aparezca en el cuadrante E el símbolo
La programación de un tiempo superior a 12 horas tiene que eferirse siempre a las primeras 12 horas del día (ej. las 20.00 horas tienen que entenderse como las 8); por tanto es posible programar la cocción con un anticipo máximo de 12 horas.
Las cocciones automáticas no presentan diferencias con respecto a las manuales, el programador manda el tiempo de cocción establecido mientras Ud. se encuentra ausente u ocupado en otros trabajos.
Por tanto, para cocciones automáticas, hay que preferir alimentos que no necesiten ningún cuidado particular.

INSTRUCCIONES PARA EL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

Programación de la hora actual
Una vez realizada la conexión eléctrica el display parpadeará mostrando 0.00. presionar los botones (1) y (2) a la vez, programando la hora actual con los botones (-) y (+)dentro de los siguientes 4 segndos. Si el horno permanece en operación manual puede ser usado sin ninguna programación.



Notas Generales
- Entre las 10 p.m. y las 6 a.m. la intensidad del display baja automáticamente de intensidad.
- Si la señal acústica no esta desconectada esta se cortará transcurridos 2 minutos.
- Cualquier programación descrita por este medio es activada después de aproximadamente 4 segundos desdela preselección.
- 23 horas y 59 minutos es el máximo tiempo de programación.

Todos los programas seleccionados son borrados cuando se producen caidas de tensión. Cuando la tensión se vuelve a recuperar el display parpadea y muestra 0.00. Para restablecer la operación programada, volver a introducir el tiempo actual y el programa elegido.

Programador de tiempo con señal acústica
Cuando el sistema es usado como simple señal acústica, presionar el boton (1) y programar el tiempo requerido, presionando (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos: el tiempo actual reaparecey el símbolo (B) es activado. Presionar uno de los botones del 1 al 4 para desconectar la señal acústica. El simbolo (B) es desactivado.

Programación del final de tiempo de cocción
Para empezar el proceso de cocción inmediatamente y seleccionar el tiempo automático de cocción, operar de la siguente forma:

- Seleccionar la función requerida y temperatura usando el selector de funciones y el termostato.
- Presionar el botón (2) y seleccionar el tiempo de cocción, presionando el botón (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos. El tiempo actual reaparece y la luz piloto (A) y (AUTO) permanecen encendidas. El tiempo de cocción restante puede ser controlado presionando el botón (2) ó cambiar el tiempo repitiendo el mismo procedimiento.

Restablecer el tiempo de cocción a 0.00 borrando el programación preseleccionada y cuando el tiempo actual reaparezca presionar el botón (4) para seleccionar la función manual. Una vez finalice el tiempo de cocción, la señal acústica se conecta y el horno se apaga. Presionar cualquiera de los botones (1) al (4), para desconectar la señal acústica. presionar el botón (4) para volver el programador a la función manual.

Programación conjunta de los procesos de inicio y final de cocción
Para programar ambos procesos de inicio y final de cocción operar come sigue:

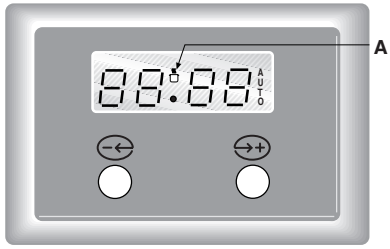
- Seleccionar la función requerida y temperatura usando el selector de funciones y el termostato.
- Presionar el botón (2) y seleccionar el tiempo de cocción presionando los botones (-) y (+) dentro de los siguientes 4 segundos.
- Presionar el botón (3) y preseleccionar el final de cocción de la misma forma.

El tiempo actual reaparece y la luz piloto (A) y (AUTO) permanecen encendidas. El tiempo de cocción restante puede ser controlado presionando el botón (2), ó cambiar el tiempo repitiendo el mismo proceso.
Restablecer el tiempo de cocción a 0.00 borrando el programa preseleccionado y cuando el tiempo actual reaparece presionar el botón (4) para seleccionar la función manual. Una vez finalice el tiempo de cocción, la señal acústica se conecta y el horno se apaga. Presionar cualquiera de los botones (1) al (4), para desconectar la señal acúustica. Presionar el botón (4) para volver el programador a la función manual.

FINAL DE COCCIÓN ELECTRÓNICO

Para establecer la hora corriente

Una vez conectado electrónicamente, el display parpadea indicando 0.00. Pulsar al mismo tiempo ambas teclas y establecer la hora corriente actuando en las teclas (-) y (+). antes de 4 segundos; el horno permanecerá en funcionamiento manual y por tanto, podrá ser utilizado sin ninguna programación.



Notas generales

- Si no está desactivado (según instrucciones más adelante) el indicador acústico se interrumpe después de 2 minutos.
- Toda programación indicada a continuación se activa después de 4 segundos a partir de la programación.
- El tiempo máximo de programación es de 23 horas y 59 minutos.
- En caso de corte de luz se borran todos los datos programados; al volver la corriente, el display parpadea indicando 0.00. Para restablecer el funcionamiento del aparato, establecer otra vez la hora corriente y el posible programa.

Para establecer el final de cocción

Para iniciar inmediatamente la cocción y establecer automáticamente la duración actuar de la siguiente manera:

- Seleccionar la función y la temperatura deseadas por medio del selector de funciones y del termostato.
- Establecer la duración de la cocción actuando en las teclas (-) y (+).
- El display mostrará el período de cocción establecido y el símbolo (A).
  En caso de que se desee borrar la programación establecida, volver a llevar a 0.00 la duración de la cocción y después de que vuelva a aparecer la hora corriente, pulsar cualquiera de las teclas para restablecer la función manual (apagado del símbolo (A).
  Una vez acabada la cocción interviene el indicador acústico y el horno se apaga automáticamente (vuelve a aparecer la hora corriente y l símbolo (A) parpadea.

PILOTO TERMOSTATO [°C] (si presente)

Se enciende cada vez que el termostato interviene para estabilizar la temperatura de cocción dentro del horno y se apaga cuando el horno alcanza la temperatura preestablecida.

PILOTO FUNCIONAMIENTO [~ ˙] (si presente)

Señaliza que el aparato se encuentra bajo tensión y permanece encendido en todas las posiciones de funcionamiento.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Interrumpe la alimentación eléctrica para evitar excesivos sobrecalentamientos debidos al uso incorrecto del aparato o bien a un posible defecto de los componentes. Si la intervención de dicho dispositivo está causada por un uso incorrecto, basta con esperar a que se enfríe el horno para poder volver a utilizarlo. Si, en cambio, la intervención está causada por un defecto de los componentes, hay que llamar al servicio de Asistencia Técnica.

MOTOR DE ENFRIAMIENTO

El aparato viene provisto de un pequeño motor destinado al enfriamiento de los componentes internos. Este artilugio se enciende automáticamente con cualquier tipo de empleo del horno.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCION

ES

USO DEL HORNO

Para cocer perfectamente al horno, hay que calentarlo previamente a la temperatura deseada.Sólo cuando se trata de carnes con mucha grasa se puede cocer con el horno frío. Para evitar que la grasa salpique y ensucie las paredes del horno, y que la salsa se queme y produzca humo, no utilizar nunca fuentes con el borde bajo ni la bandeja del horno como fuente para asador (fig. 7). Utilizar fuentes con el borde alto, preferiblemente de barro, colocándolas sobre la parilla a mitad del horno. En la página siguiente le indicamos algunos ejemplos de tiempos y temperaturas de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad. Estamos seguros de que después de haber hecho alcuna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos de los tiempos del curdo.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Apagar el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción, la temperatura residua basatará para completar la cocción. Abrir lo menos posible la puerata del horno; para mirar dentro, hacerlo a través del cristal (la luz permanece siempre encendida).

Consejos generales

El horno ofrece varios tipos de calefacción:

- caleffacción tradicional para cocción de asados especiales
- caleffacción ventilada para la cocción de tortas, de bizcochos etc.

Si es escogida la caleffacción ventilada, se aconseja aproechasresfrutar al máximo su ventaja: para la cocción de asados y tortas sobre varios descansos o para la preparación de menús completos con ahorro de tiempo y de energía.

Caleffacción ventilada

Con esta función se créa una circulación continua de aire caliente que permite la cocción en distintas alturas. Las temperaturas son inferiores a las tradicionales. El horno alcanzarà la temperatura establecida en muy poco tiempo.

Caleffacción traditional

Esta caleffación es especialmente adecuada para la cocción de caza y de aves, para cocer el pan y las tortas de polvorón. Una buena norma es que el cebo a cocer sea introducido en el horno cuando éste ha alcanzado la temperatura de cocción, es decir cuando el indicador luminoso amarillo se apaga.

USO DEL GRILL

Para cocinar al grill, hay que calentar el horno previamente unos 5 minutos. Al utilizar el grill el calor proviene de arriba y se basa en la radiación de rayos infrarrojos, que permiten preparar carnes de poco espesor y sandwiches. Parar cocinar carne y pescado al grill hay que untarlos con un poco de aceite y colocarlos en la parilla.Colocar la parilla en una de las guías del horno en proporción al tamaño de la carne. En el cuadro de la página siguiente le damos algunos ejemplos de tiempos de cocción y de colocación de la parilla. Los tiempos de cocción pueden variar segùn el tipo de alimento y la cantidad.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCION

En el funcionamiento grill de aire circulante, el motoventilador se pone en funcionamiento en caso de que se alcance la temperatura programada (desconexión del elemento de calentamiento).

COCCION DE LA PASTELERIA

La circulación de aire en el horno asegura una distribución instantánea y uniforme del calor. El precalentamiento del horno ya no es necesario.
Sin embargo, para la pastelería muy delgada, el horno puede ser precalentado. En el horno pueden ser puestas varias cubetas con pastelería, con el cuidado de no emplear la primera guía empezando de arriba. En conjunto con la pastelería, se pueden cocer contemporáneamente también cebos de natura diferente (pescado, carne, etc.) sin que se produzcan transmisiones de sabores y olores. Estas cocciones múltiples pueden ser efectuadas con tal que, aunque tengan tiempos diferentes, las temperaturas de cocción de los varios cebos sean iguales.

GRATINAR

Por este término se indica la alteración de la superficie de un cebo generalmente precocido cuando, introducido en el horno, toma un aspecto crocante y dorado. Zopencos “alla romana”, polenta “pasticciata”, arroz, lasañas, pasta y verdura contimentadas sobre la base de bechamel son las típicas praparaciones por este tipo de cocción.

DESCONGELAR

La descongelación tiene lugar como a la temperatura ambiente con la ventaja de ser mucho más breve. Las diez horas de frigorifico se reducen a una hora para cada kilo de carne. Poner la carne envuelta en su confección en un plano. Introducir en el horno.
Con esta función es posible obtener la esterilización de botes para la conservación de distintos alimentos.

FILTRO DE PROTECCION PALETA HORNO

Durante la cocción de carnes, para evitar que excesivos vapores grasos embesten la paleta, es necesario utilizar el filtro que ya está montado sobre el panel posterior del horno. Al terminarse de la cocción, levantar el filtro y lavarlo cuidadosamente.
Para aplicar el filtro, apoyarlo a la pared trasera en correspondencia del ventilador y empujar hacia abajo la lengüeta saliente. Para extraerlo efectuar la operación inversa (fig. 8).

¡CUIDADO!: El filtro no debe ser empleado para la cocción de otros cebos.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCION

ES

TIEMPOS DE COCCIÒN

En la tabla especial están indicados algunos ejemplos de regulación del termostato y del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de cebos, su homogeneidad y su volumen: estamos seguros que, después de pocas pruebas la experiencia les sugerirá eventuales variaciones a los valores indicados en la tabla.

NOTA:

- **Para las asados de buey, ternero, puerco y pavo con hueso o arrolados, aumentar de acerca 20 minutos los tiempos indicados en la tabla.**
- **La indicación que aparece en la tabla para el uso de los escalones es la preferencial en el caso de cocción de diferentes cebos.**
- **Los tiempos indicados en la tabla se refieren a la cocción de un solo cebo; para diversos cebos es necesario aumentar los tiempos de cocción de 5 - 6 minutos.**

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION

Alimentos	Altura parrilla	Temperatura horno en ºC	Tiempo en minutos
Asado cocc.larga	2	220-250	seg. cant.
Asado cocc.breve	2	225-250	50-60
Aves (pato,pavo etc.)	1	210-250	150-180
Aves de corral	2	225-250	50-60
Caza	1	200-225	seg. cant.
Pescado	1	180-200	20-25
PASTELERIA			
Tarta de Navida	en el fondo	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Tarta de naranja	“	170-180	80-100
Bizcochos soletilla	2	200	40-45
Bollos	2	215-230	35-40
Hojaldre	2	215	30-40
Bizcocho	2	200-215	30-35
Merengue	1	140	60-80
Masa para bocaditos	2	215-230	30
Tartas de fruta (masa quebrada)	2	250	30-35
Tartas de fruta (masa fermentada)	2	230	20-30

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL

Alimentos	Cantidad en Kg	Altura parrillla	°Temper. °C	Tiempo precalen. en min.	Tiempo en. min.
Chuletas ternera	1	3	250°	5	8-10
Chuletas cordero	“	“	“	“	12-15
Higado	“	“	“	“	10-12
Rollitos de carne picada	“	“	“	“	12-15
Corazón de ternera	“	“	“	“	12-15
Asado	“	“	“	“	20-25
Medio pollo	-	“	“	“	20-25
Filete de pescado	-	“	“	“	12-15
Tomates rellenos	-	“	“	“	10-12

LIMPIEZA Y MANUTENCION

ES

Mantenimiento y limpieza

Atención: Ante de cada operación, desconectar el horno electricamente.

Limpieza general

Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes, hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Dejar enfriar el horno y quitar los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilizar productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los mandos y la manilla para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los amarilleen. Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que puedan dañarlo.

HORNOS PROVISTOS DE GRILL ABATIBLE PARA SER LIMPIADO (FIG.12)

1 Atención: asegurarse que todos los mandos se encuentren en la posición “OFF” y esperar hasta de que la resistencia grill resulte fría
2 Llevar el frente de la resistencia grill durante la remoción del tornillo graneado de fijación de la resistencia
3 Bajar cuidadosamente el frente de la resistencia en la posición de parada
4 Durante la operación de limpieza del horno, evitar de apoyar cualquier peso en la resistencia grill
5 Una vez acabada la operación de limpieza, sacar cuidadosamente de la resistencia grill cualquier residuo quìmico y de agua
6 Llevar el frente de la resistencia en su postura original, fijàndolo con el tornillo graneado

¡ NO UTILIZAR JAMAS EL HORNO CON LA RESISTENCIA GRILL INCLINADA HACIA ABAJO!

Limpieza de la puerta del horno

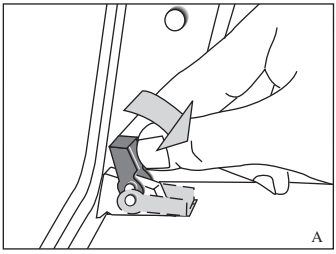
Para limpiar el cristal interior del horno, se puede desmontar fácilmente desenroscando con una moneda los tornillos que lo sujetan a la puerta.

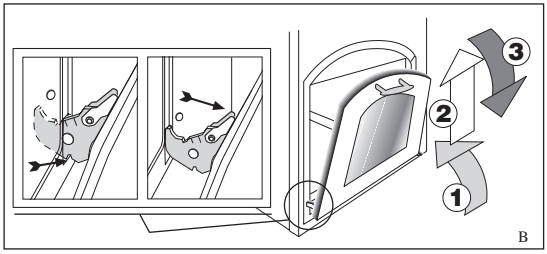
Desenganche y enganche de las puertas del horno

Esenganche de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno
2. Con el pulgar y el índice subir los puentes de las bisagras girándolos hacia el exterior hasta el tope (Fig. A)
3. Girar la puerta en dirección de la posición de cierre hasta cuando se apoye en los puentes. De esta manera el muelle de la bisagra queda bloqueado. Siguiendo con el movimiento de cierre de la puerta es posible desenganchar las bisagras de las ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufla del horno (secuencia 1, 2, 3 de la fig. B).

LIMPIEZA Y MANUTENCION





Enganche de las puertas

1.Introducir la puerta, enganchando las bisagras en las ranuras de los acoplamientos situados en la parte frontal de la mufla.
2.Una vez comprobado que la introducción sea correcta, abrir completamente la puerta y empujar los puentes de bloqueo de los muelles, girándolos a fondo en dirección del horno.
3.Cerrar normalmente la puerta, verificando que funcione correctamente.

Substitución de la bombilla del horno

Desconecte eléctricamente el horno. Quite la cubierta de protección de cristal y desenrosque la bombilla (fig.9). Substitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas (300ºC), que tenga las siguientes características:

Tensión: 230 V
Potencia: 15 W
Conexión: E14
Vuelva a colocar la cubierta de cristal y conecte el horno.

MANUTENCIÓN

Paneles autolimpiantes catalíticos

En todos nuestros hornos se puede montar en la mufla paneles autolimpiantes que cubren las paredes del horno. Estos paneles especiales, que se sujetan a las paredes laterales y posterior, están recubiertos con un esmalte especial catalítico microporoso, que oxida y evapora gradualmente las salpicaduras de grasa y aceite, eliminándolas durante la cocción si ésta es superior a 200ºC. Si después de haber cocinado alimentos muy grasientos, el horno no está limpio, dejarlo encendido a la máxima temperatura y en vacio el tiempo que sea necesario para que se limpie (máximo 1 hora). Para limpiar los paneles autolimpiantes, no hay que lavarlos ni utilizar productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali. Hay que quitarles el polvo asiduamente con un paño empapado en agua. Para comprar estos paneles, diríjase a su revendedor o a su Centro de Asistencia de confianza.

LIMPIEZA Y MANUTENCION

ES

LIMPIEZA DEL VENTILADOR

Periódicamente (cada 8 -10 cocciones) es necesario limpiar el ventilador con agua caliente y detersivos adecuados:

• esperar a que el horno se enfríe
• destornillar los cutro tornillos A (fig. 10)
• destornillar la tuerca central C
• extraer el ventilador D y limpiarlo

roponer en su puesto en el sentido contrario, haciendo atención que el acoplamiento central se junte perfectamente con la clavija puesta en el árbol motor (fig. 11).

ADVERTÊNCIAS GERAIS

PT

Ex.mo Cliente,

Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso desta aparelhagem é muito fácil; antes de a instalar e de a utilizar é necessário que leia com atenção esta manual, no qual poderá encontrar as correctas indicações para efectuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.

- É muito importante que esta manual de instruções seja conservado juntamente com a aparelhagem no caso de transferência do aparelho para outra pessoa.

- **Este aparelho foi concebido para uso não profissional da parte de privados no interior das habitações.Deve ser usado por pessoas adultas e portanto recomendamos não deixar que as crianças brinquem ao pé do mesmo. Vigiar as crianças durante todo o tempo de utilização de modo a evitar que possam tocar as superfícies quentes e que não permaneçam ao pé do aparelho durante o seu funcionamento.**

- A instalação do produto deve ser efectuada por pessoal técnico competente e ao corrente das normas de instalação em vigor.

- Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da electricidade e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.

- O cabo de alimentação do aparelho nunca deve ser substituído pelo usuário. Para a sua substituição contactar exclusivamente pessoal técnico competente.

- Quando o grill está a funcionar, as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Portanto é oportuno manter as crianças à distância.

- **A pedido, é disponível um dispositivo que consente diminuir a temperatura da porta do forno. Este dispositivo é aconselhado no caso de presença de crianças e pode ser adquirido (se não tiver sido incluí do nas condições de entrega) junto dos Centros de Assistência Técnica (códice R00600001 comespecificação do modelo preciso do producto).**

- No caso de eventuais reparações contactar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais.As reparações efectuadas por pessoal não competente podem causar danos.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

PT

LIGAÇAO ELÉCTRICA

As aparelhagens são dotadas de cabo de alimentação tripolar e são predispostas para funcionar com corrente alternada, com tensão monofásica de 220...240 V - 50...60 Hz. O condutor de Terra do cabo eléctrico é caracterizado pelas cores amarelo/verde.

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Introduza o cabo de alimentação do forno numa tomada de corrente apropriada para a carga indicada na placa contendo os "dados característicos do produto" (fig. 1 e 2). No caso de ligação directa à rede (cabo sem ficha) é necessário introduzir a montante do aparelho um interruptor omnipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contactos de 3 mm (O fio de ligação à Terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

Antes de proceder à ligação à rede eléctrica verificar que:

- o contador eléctrico,a válvula de protecção, a linha de alimentação e a tomada de corrente sejam adequados a suportar a carga máxima solicitada (ver placa com dados característicos);
- a instalação de alimentação seja dotada de uma eficiente instalação de Terra, de acordo com as normas em vigor;
- a tomada e o interruptor omnipolar se jam facilmente acessíveis depois da instalação do forno;
- uma vez efectuada a ligação à rede eléctrica verificar que o cabo de alimentação nem entre em contacto com partes sujeitas a aquecimento;
- não utilizar reduções, derivadores, adaptadores, dado quese podem verificar sobreaquecimentos ou queimaduras (fig. 3)

O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos directos ou indirectos que tenham sido causados por uma instalação ou por uma ligação errada. Portanto é necessário que todas as operações relativas à instalação e ligação eléctrica sejam efectuadas por pessoal especializado e que o trabalho seja feito de acordo com as normas locais e gerais em vigor.

COLOCAÇÃO E MONTAGEM

Introduzir o forno na abertura do móvel apoiando-o na base e empurrando-o até ao final dos montantes laterais contra as costas do móvel. No que diz respeito ás dimensões do forno e do vão consultar as figuras.

- **Abra a porta, onde necessário, e fixe o forno com quatro parafusos de madeira que deverão ser aparafusados através dos furos dos montantes laterais do forno (fig. 4).**
- **O rodapé e o plano da base onde é instalado o forno devem ser fresados tal como indicado (fig. 5) a fim de permitir uma segura tomada de ar e uma livre circulação do ar à volta do forno, permitindo o bom funcionamento e evitando danos nos móveis.**

Prestar muita atenção a fim de que os fornos sejam fixados em modo absolutamente estável, tal como acima indicado e que as partes eléctricas resultem bem isoladas de modo a não entrar em contacto com as partes metálicas.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

PT

Além disto, a cola que une o liminado ao móvel deve resistir a temperaturas superiores a 90° a fim de evitar deformações e que o revestimento se descole. Nos casos em que se efectue também a montagem de um plano dotado de chapa eléctrica, a ligação eléctrica do plano e do forno devem ser feitos separadamente, quer por motivos técnicos relativos á ligação eléctrica quer para facilitar a extracção frontal del forno.

Uma vez que ligação eléctrica estiver acabada, dar tensão somente depois de se ter introduzido o forno no móvel.

Antes de se começar a usar o forno, aconselhamos:
- retirar a especial película protectiva que reveste o vidro da porta do forno (se existir);
- aquecer o forno sem alimentos à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (eliminação de cheiros desagradáveis e fumo causados pelos resíduos de fabricação e pelo isolamento térmico);
- limpar cuidadosamente o interno do forno con água e sabão e passar bem po água limpa (fig. 6).

IMPORTANTE: durante o uso a aparelhagem está sujieita a um sensível aquecimento da parte frontal. Recomenda-se portando de mantener as crianças afastadas do forno.

Esta aparelhagem è conforma às Directivas:

- 73/23 + 93/68	(aparelhos de baixa tensão)
- 89/336	(compatibilitade electromagnética)
- 89/109	(partes em contacto con substâncias alimentares)
- 90/336	(aparelhos gas)

POSIÇÕES DE AQUECIMENTO E REGULAÇÃO DA TEMPERATURA

Os manípulos de comando **do selector e do termóstato** permit seleccionar as diversas funções do forno e de escolher as temperaturas mais indicadas para cozinhar os vários tipos de alimentos.

A lâmpada do forno está acesa e no se encontra ligada nenhuma resistência eléctrica. Durante o funcionamento do forno a lâmpada fica sempre acesa.

COZINHA TRADICIONAL

Os elementos aquecedores, superior e inferior estão ligados. Temperatura regulável de 50° C a MAX do termóstato.

CONVECÇÃO

Os elementos aquecedores, superior e inferior e o moto-ventilador estão ligados; temperatura regulável de 50° C a MAX do termóstato.

USO DO GRILL

O grill está ligado. Colocar o termóstato em correspondência da posição 250°C.

Ligar o elemento grill. Quando for atingida a temperatura programada os elementos aquecedores desligam-se e entra automaticamente em funcionamento o moto-ventilador. Vice-versa, quando os elementos aquecedores estiverem ligados o moto-ventilador cessa de funcionar; colocar o termóstato em correspondência da posição 250°C.

DESCONGELAMENTO

Quando o ventilador do forno está em funcionamento agita o ar frio no interior do forno favorecendo um rápido descongelamento dos produtos congelados. A manípulo do termóstato deve estar na posição (0). Nenhum elemento aquecedor está activado.

Em todas as funções a porta do forno deve estar fechada

FUNCIONAMENTO DOS POSSÍVEIS COMPONENTES

CONTA-MINUTOS

Para utilizar o conta-minutos é necessário carregar a campaínha rodando o manípulo de um giro completo no sentido horário; a seguir deve-se voltar para trás,no sentidoanti-horário, até marcar o tempo de funcionamento desejado (máx. 60 minutos).
Passado o tempo pré-estabelecido entra em funcionamento a campaínha. A campaínha do conta-minutos não interrompe o funcionamento do forno.

TEMPORIZADOR NO FINAL DA COZEDURA

O temporizador no final da cozedura pode ser regulado de 0 a 120 minutos, para predispôr a programação do tempo de funcionamento do forno. Para utilizar o teporizador é necessário rodar primeiro no sentido horário o manípulo de até à posição e depois, seguindo o movimento, carregar a campaínha, rodando ainda o manípulo de um giro quase completo; depois, rodando no sentido anti-horário, posicionar no tempo de funcionamento desejado. Uma vez que o tempo de funcionamento acabou, entra em função a campaínha e ao mesmo tempo o forno apaga-se automaticamente. Para usar o forno com funcionamento manual, deve-se excluir o temporizador, conduzindo o manípulo à sua posição original rodando no sentido anti-horário de uma posição até fazer coincidir o símbolo do painel com a referência que se encontra no manípulo.

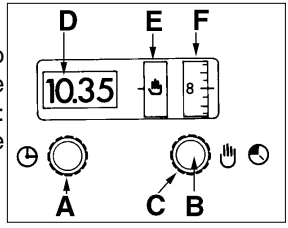
RELÓGIO

Para programar o relógio premer e rodar para a esquerda o manípulo até fazer coincidir a hora do dia. (No caso de manobra errada - rotação para a direita - um mecanismo de segurança protege os componentes do relógio.

RELÓGIO PARA REGULAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

Para programar o tempo de funcionamento do forno (regulável de 0 a 180 minutos) rodar o manípulo no sentido anti-horário, sem pressionar, até fazer coincidir a janela do disco ou o ponteiro com o tempo de funcionamento desejado. No final do tempo programado, o forno desliga-se e liga-se o sinal acústico. Para parar o sinal acústico rodar para a esquerda o manípulo sem premer, até fazer coincidir a janela ou o ponteiro com o símbolo

PROGRAMADOR ELECTROMECÂNICO



Tem a função de programar o início e o fim do funcionamento do forno. O programador é munido de um relógio eléctrico que indica a hora do dia. Ilustra os comandos do programador: com os manípulo A, B e o anel de regulação C efectuam-se todas as regulações necessárias previstas, isto é:

Manípulo A
Rodado no sentido horário consente a correcção do tempo do relógio (ao lado da instalação, para interrupção de corrente, para antecipações ou atrasos, etc.).

Manípulo B
Premido e rodado no sentido horário predispõe no mostrador F a hora de início de funcionamento.

Anel de regulação C
Rodado no sentido horário predispõe:
• A duração do tempo de funcionamento (máx. 210 minutos)
• O funcionamento manual do forno (posição)
• A interrupção do sinal acústico (posição)
Os sinais acima referidos aparecem no mostrador E.

Funcionamento manual
O forno pode ser usado normalmente, isto é, sem nenhuma programação. Em tal caso deve rodar no sentido horário o anel de regulação C do programador até que o símbolo coincida com o índice do mostrador E.
Quando se efectua a regulação do relógio é necessário verificar que a hora indicada pelo relógio seja sincronizada com a hora indicada no mostrador F.

Funcionamento semi-automatico do forno
Início de funcionamento manual, fim de funcionamento programado.
• Predispor os alimentos que devem ser cozinhados.
• Rodar no sentido horário o anel de regulação C e predispor no mostrador E os minutos calculados para o funcionamento do forno.
• Rodar o manípulo do termóstato até ao valor da temperatura desejada e o do selector na função operacional.
No final do funcionamento entrará em funcionamento o sinal acústico contínuo que desliga o forno (para interromper o sinal rodar no sentido horário o anel de regulação C até-que o símbolo coincida com o índice do mostrador).

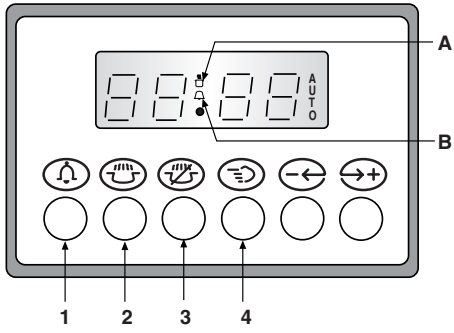
Funcionamento automático do forno
• Preparar os alimentos que devem ser cozinhados
• premer e rodar o manípulo B no sentido horário até predispor no mostrador F a hora desejada de início de funcionamento.
• Rodar o anel de regulação C no sentido horário e predispor no mostrador E os minutos calculados para o fim do funcionamento.
• Rodar o manípulo do termóstato até ao valor da temperatura desejada e o do selector na função operativa.
No final do tempo programado entrará em funcionamento um sinal acústico contínuo que desliga o forno (para interromper o sinal rodar no sentido horário o anel de regulação C até que até que o símbolo coincida com o índice do mostrador E).

IMPORTANTE
Para interromper o funcionamento programado antes do período programado rodar no sentido horário o anel de regulação C e predispor no mostrador E o símbolo "0" para desligar electricamente o forno. A seguir deve-se parar o sinal acústico como já foi indicado.
No caso em que se deva acabar de cozer os alimentos, rodar no sentido horário o anel de regulação C até fazer comparecer no mostrador E o símbolo
A programação de um período de tempo superior a 12 horas deve ser sempre referida às primeiras 12 horas do dia (por ex.: as horas 20 devem ser sempre entendidas como 8). Portanto é possível programar o funcionamento do forno com uma antecipação máxima de 12 horas. O funcionamento automático não apresenta diferenças relativamente ao funcionamento manual. O programador programa o tempo de funcionamento escolhido enquanto se está ausentes ou ocupados com outros trabalhos. Portanto, no caso de funcionamento automático devem-se preferir alimentos que não necessitem especiais cuidados.

INSTRUÇÕES PARA O PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

Hora certa

Depois de se ter sido ligado o forno à electricidade o display pisca indicando 0.00
Premer simultaneamente os botões (1) e (2) para acertar a hora corrente através dos botões (-) e (+) dentro de 4 segundos; o forno permanece em funcionamento manual e portanto pode ser usado sem nenhuma programação.



Notas gerais

- entre as horas 22.00 e as horas 6.00 a intensidade luminosa do display diminui automaticamente;
- se não foi desactivado (de acordo com as instruções sucessivas) o avisador acústico pára de funcionar depois de 2 minutos;
- qualquer programação abaixo descrita activa-se depois de cerca 4 segundos a partir da introdução dos dados;
- o tempo máximo de programação é de 23 horas e 59 minutos;

- no caso em que falte a electricidade todos os dados programados ficam cancelados; quando volta a electricidade o display pisca indicando 0.00. Para restabelecer o funcionamento do aparelho programar novamente a hora certa e o eventual programa.

Conta-minutos acústico
Para ser usado como um simples avisador acústico, premer o botão (1) e programar o tempo desejado agindo nos botões (-) e (+) dentro de 4 segundos; aparece a hora corrente e permanece activado o símbolo (B). Para desactivar o avisador acústico premer um botão de (1) a (4); desactiva-se o símbolo (B).

Programação de final de funcionamento

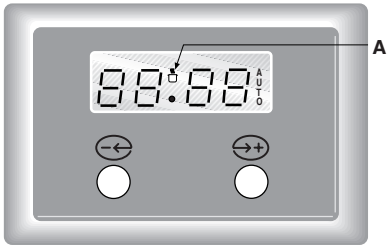
Para iniciar imediatamente o funcionamento do forno e programar automaticamente a duração, agir no seguinte modo:
- seleccionar a função e a temperatura desejada;
- premer o botão (2) e programar a duração de funcionamento desejado agindo nos botões (-) e (+) dentro de 4 segundos.

Aparece a hora corrente e permanecem activos os sinais luminosos (A) e (AUTO). O restante tempo de funcionamento pode ser controlado agindo no botão (2), ou pode ser modificado repetindo o mesmo procedimento.
Para cancelar eventualmente a programação em curso, conduzir a 0.00 o
tempo de duração do funcionamento e, depois que aparece a hora corrente, premer o botão (4) para restabelecer a função manual.
No final do funcionamento intervém o avisador acústico e o forno desliga-se automaticamente. Para desactivar o avisador premer um dos botões (1) a (4). Para conduzir o programador à função manual premer o botão (4).

FUNCIONAMENTO ELECTRÓNICO DO FORNO

Regulação da hora corrente
Depois da ligação electrónica estar feita o mostrador indica 0.00 com intermitência. Premer ambos os botões ao mesmo tempo e introduzir a hora corrente agindo nas teclas (-) e (+) dentro de 4 segundos; o forno permanece em funcionamento e portanto poderá ser utilizado sem nenhuma programação.

Notas gerais
- Se não estiver desactivado (como no caso das sucessivas instruções) o avisador acústico pára de tocar depois de 2 minutos.
- Qualquer programação descrita a seguir activa-se dentro de cerca 4 segundos depois de ter sido programada.
- O tempo máximo de programação é de 23 horas e 59 minutos.



- No caso de interrupção da corrente anulam-se todos os dados programados. Quando voltar a corrente o display pulsa indicando 0.00. Para restabelecer o funcionamento do aparelho introduzir novamente a hora certa e o eventual programa que foi interrompido.

Programação do funcionamento electrónico

Para usar imediatamente o forno e programar automaticamente o tempo que o forno deve estar aceso, agir no seguinte modo:
- Seleccionar a função e a temperatura desejada através do selector de funções e o termostato.
- Programar a duração da cozedura agindo nas teclas (-) e (+)
- O display mostrará o período de funcionamento programado e o símbolo (A).

Para cancelar eventualmente a programação inserida marcar 0.00 a duração do funcionamento do forno e, quando aparece a hora corrente, premer uma teclas qualquer para restabelecer a função manual (o símbolo A desaparece).
No final do tempo programado o avisador acústico toca e o forno apaga-se automaticamente (aparece a hora corrente e o símbolo (A) acende-se com intermitência. Para desactivar o avisador acústico e conduzir ao modo manual premer uma tecla qualquer (o símbolo A desaparece).

SINAL LUMINOSO TERMÓSTATO [°C] (se presente)
Acende-se todas as vezes que intervém o termóstato para estabilizar a temperatura do funcionamento no interior do forno e apaga-se quando o forno atinge a temperatura programada.

SINAL LUMINOSO FUNCIONAMENTO [~] (se presente)
Assinala que o aparelho se encontra sob tensão e permanece acesa em todas as posições de funcionamento.

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA
Interrompe a alimentação eléctrica para evitar excessivos sobreaquecimentos devidos a uso incorrecto da aparelhagem ou a um eventual defeito dos componentes. Se a intervenção deste dispositivo é causado por um uso incorrecto é suficiente aguardar o arrefecimento do forno para o poder usar novamente.
Se pelo contrário a intervenção foi causada por um defeito dos componentes, é necessário chamar o serviço de Assistência Técnica.

MOTOR DE ARREFECIMENTO
O aparelho é dotado de um motor para arrefecer dos componentes internos. Este dispositivo activa-se automaticamente quando o forno está ligado.

INSTRUÇÕES PARA A COZEDURA

PT

ASSADOS NO FORNO

Para assar bem é preciso pré-aquecer o forno até à temperatura desejada.
Só no caso em que se trate de carnes muito gordas é que se deve usar o forno frio. Nunca utilize recipientes com o bordo baixo ou o tabuleiro do forno como travessa para assados (fig. 7) a fim de sujar o manos possível as paredes do forno, evitando que a gordura respingue, o molho se queime rapidamente e a produção de fumo. Utilize recipientes com o bordo alto, preferivelmente de barro, colocados na grelha a cerca de metade da altura do forno. Na respectiva tabela estão indicados, a título de exemplo, a regulação do termostato e do tempo de funcionamento. Os tempos para assar podem variar conforme o tipo de alimentos, a sua homogeneidade e a sua dimensão. Estamos certos que depois de ter efectuado algumas provas a experiência adquirida sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela com os tempos de funcionamento.

Alguns conselhos práticos para poupar eleectricidade
O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar. Abra o menos possível a porta do forno; para controlar o estado de cozedura veja através do vidro da porta do forno (a lâmpada do forno está sempre acesa).

Conselhos gerais

O forno oferece vários tipos de aquecimento:
• aquecimento tradicional para a realização de especiais tipos de assados
• aquecimento ventilado para a preparação de bolos, tortas, biscoitos, etc.
No caso de se escolher o tipo de aquecimento ventilado é aconselhável utilizar máximo as suas vantagens: para a preparação de assados, bolos sobre vários planos ou para a preparação de menús completos, com economia de tempo e de energia.

Aquecimento ventilado

Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente, particularmente indicada para cozinhar sobre vários planos de forno. As temperaturas são inferiores á quelas tradicionais. A temperatura programada será antigida em pouquissimo tempo.

Aquecimento tradicional

As resistência encontram-se na parte inferior do forno e enviam o calor directamente sobre os alimentos. Podem ser ligadas ambas ou separadamente, rodando o manípulo do comutador. É particularmente indicado para cozinhar caça e aves de capoeira, para cozer o pão e os bolos de pão de ló. É boa norma que os alimentos sejam introduzido no forno quando o mesmo j tenha atingido a temperatura de cozedura, isto é quando se apaga o sinal luminoso amaredo

USO DO GRILL

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. Quando se assa no grill o calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura e toasts. As carnes e os peixes que se devem cozinhar no grill devem ser ligeiramente oleados com óleo e colocados na grelha.

INSTRUÇÕES PARA A COZEDURA

PT

A grelha deve ser colocada nas guias mais próximas o ais distantes do elemento grill, em proporção à espessura da própria carne; a tabela indicada mais adiante fornece alguns exemplos dos tempos de preparação e da posição dos alimentos. Os tempos de preparação podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume. No funcionamento grill ventilado, o moto-ventilador entrará em funcionamento no caso em que seja atingida a temperatura programada (exlusão do elemento aquecedor).

DOCES

A circulação do ar no forno garante uma distribuição uniforme do calor. Portanto não é preciso efectuar o pré-aquecimento do forno. Todavia, no caso de bolos muito delicados o forno pode ser pré-aquecido. podem-se introduzir no forno vários recipientes com doces não utilizado todavia a primeira prateira do alto. Juntamente com os doces podem-se também preparar outros alimentos de outra espécie (peixe, carne, etc.) sem que se verifique a transmissão de gosto aou cheiros.
Esto sistema de preparar vários alimentos ao mesmo tempo pode ser feita desde que, embora com tempos diversos, a temperatura de preparação dos varios alimentos seja igual.

GRATINAR

Com este termo indica-se a transformação da camada superficial de um alimento geralmente précozido, quando se introduz no forno para tomar um aspecto seco e dourado. Empadões, arroz, lasanhas, massa e verduras com uma base de bechamel são o modo típico para este tipo de preparação.

DESCONGELAR

O descongelamento realiza-se como se fosse feito em temperatura ambiente con a vantagem de ser muito mais rápido. As dez horas que levaria a descongelar no frigorífico reduzem-se a cerca de uma hora por cada quilo de carne. Ponha a carne embrulhada na sua confecção num prato. Introduzca tudo no forno.
Com esta função é possivel obter a esterilação de frascos para conservas domésticas.

FILTRO DE PROTECÇÃO DA VENTOHINA DO FORNO (optional)

Durante a preparação das carnes, a fim de evitar que osexcessivos vapores de gordura sujem as ventohínha é possible utilizar o filtro em dotação, que já se encontra montado no painel trazeiro do forno.
Quando acabar de cozinhar retire o filtro e láve-o cuidadosamente.
Para aplicar o filtro apoia-lo à parte traseira em correspondência da ventoínha e pressionar para baixo a patilha. Para o extrair efectuar a operaçãoinversa (fig. 8).

INSTRUÇÕES PARA A COZEDURA

PT

Atenção: O filtro não deve ser utilizado para a preparação de outros tipos de alimentos.

TEMPOS DE PREPARAÇÃO

Na tabela seguinte são indicados alguns exemplos de regulação do termóstato e do tempo de preparação. Os tempos de preparação podem varuar em conformidade com o tipo de alimento, com a sua homogeneidade e com o volume. Temos a certeza que depois de algumas provas a experiência sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela.

NOTA:

- **Para os assados de carne de vaca, vitela, porco e perú com osso ou carnes enroladas, aumente os tempos indicados na tabela de cerca 20 minutos.**
- **A indicação descrita na tabela para o uso das várias alturas das prateleiras é aquele ideal no caso de preparação simultanea de vários alimentos ao mesmo tempo.**
- **Os tempos descritos na tabela referem-se à preparação de apenas um alimento, no caso de vários alimentos ao mesmo tempo aumente os tempos de preparação de cerca 5 - 10 minutos.**

Tabela dos tempos de cozedura

Tipo de alimento	n° guia	Temperatura do forno °C	Tempo minutos
ALIMENTOS			
Assado de grande cozedura	2	220-250	seg. quant.
Assado de breve cozedura	2	225-250	50-60
Voláteis (galinha da india, pato, etc.)	1	210-250	150-180
Aves de capoeira	2	225-250	50-60
Caça	1	200-225	seg. quant.
Peixe	1	180-200	20-25
BOLOS			
Bolo de Natal	No fundo	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Bolo de laranja	“	170-180	80-100
Biscoitos La Reine	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Massa cevada	2	215	30-40
Púo de Ló	2	200-215	30-35
Suspiros	1	140	60-80
Massa para rins	2	215-230	30
Tartes de fruta (massa folhada)	2	250	30-35
Tartes de fruta (massa tenra)	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozedura no grill

Tipo de alimento	Quantidade kg	n° guia	Temperatura °C	Tempo de pré-aquecimento em minutos	Tempo em minutos
Costoletas de vitela	1	3	250°	5	8-10
Costoletas de borrego	“	“	“	“	12-15
Fígado	“	“	“	“	10-12
Trouxas de carne picada	“	“	“	“	12-15
Coração de vitela	“	“	“	“	12-15
Carne em rede	“	“	“	“	20-25
Meio frango	-	“	“	“	20-25
Filetes de peixe	-	“	“	“	12-15
Tomates recheados	-	“	“	“	10-12

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PT

Atenção: antes de realizar qualquer operação desligar o forno da electricidade.

Limpeza general

Para manter durante muito tempo o brilho das partes esmaltadas, limpe o forno depois de cada vez que for usado. Depois de ter deixado arrefecer o forno pode facilmente eliminar os depósitos de gordura, utilizando uma esponja ou um pano húmido com água morna e detergente ou eventualmente um produto específico que se encontra no comércio. Não use panos ou esponjas abrasivas, as quais podem danificar irreparavelmente o esmalte. Nos fornos esmaltados, todas as vezes que forem usados, devem ser limpas todas as partes do painel com os botões, os manípulos e a mão do forno a fim de evitar que com o tempo, a saída dos vapores de gorduras amareleçam aquelas partes. Depois do uso, passe com água limpa as partes de aço inox e seguidamente enxugue-as com um pano macio ou com uma pele de camurça

No caso de manchas persistentes use os normais detergentes não abrasivos, os produtos específicos para aço inox ou um pouco de vinagre quente. Limpe o vidro da porta do forno exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos. Para limpar os perfis de alumínio utilize um pouco de algodão embebido em vaselina ou óleo de sementes: limpe e seguidamente passe com álcool.

FORNOS COM A POSSIBILIDADE DE BAIXAR O ELEMENTO GRILL PARA LIMPEZA (FIG 12)

1 Atenção: verificar que todos os commandos estejam na posição “Off” e aguardar que o elemento grill arrefeça
2 Enquanto se desenrosca o parafuso estriado que fixa o elemento, segurar a parte da frente do grill
3 Baixar com cuidado a parte da frente do elemento até à posição de paragem
4 Durante a limpieza do forno evitar pressionar demasiado o elemento do grill
5 Depois de se ter completado a limpeza eliminar com ciudado as substâncias químicas e a água usada para a limpieza
6 Levantar com cuidado a parte da frente do elemento grill e fixá-lo com o parafuso estriado

NUNCA USAR O FORNO COM O ELEMENTO GRILL PENDENTE

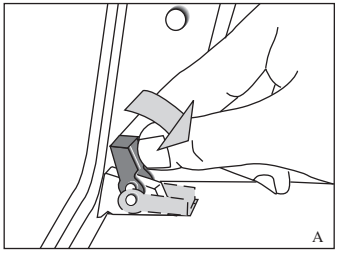
Limpeza da porta do forno

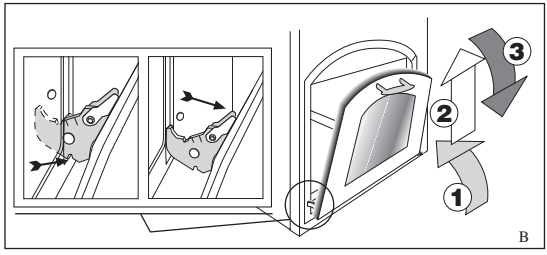
O vidro interno do forno pode ser facilmente desmontado para se proceder à limpeza, desaparafusando com uma moeda ou com uma chave de fendas, os parafusos que o fixam à contra-porta.

Desenganche e enganche das portas do forno

Desenganche das portas.

1. Abrir completamente a porta do forno.
2. Levantar com o polegar e o indicador os cavaletes das dobradiças rodando-os completamente para o exterior (Fig. A)
3. Rodar a porta para a posição de encerramento até ficar apoiada nos cavaletes. Deste modo a mola da dobradiça está bloqueada. Continuando a fechar a porta do forno podem-se desenganchar as dobradiças das respectivas ligações, que estão fixadas à estrutura do forno (sequência 1, 2, 3 da fig. B).





Enganche das portas

1. Montar a porta, enganchando as dobradiças nas respectivas fissuras de suporte situadas na fachada da protecção.
2. Depois de se ter verificado a correcta introdução, abrir completamente a porta e pressionar os cavaletes de bloqueio das molas, rodando-os a fundo em direcção do forno.
3. Fechar normalmente a porta, verificando que o seu funcionamento esteja correcto.

Substituição da lâmpada do forno

Desligue o forno da electricidade e desaparafuse a calota de protecção em vidro e a lâmpada (fig. 9), substituindo esta por uma outra igual, indicada para altas temperaturas (300°C) com as seguintes características:

Tensão: 230 V
Potência: 15 W
Casquilho: E14

Monte novamente a calota de vidro e ligue a electricidade.

Panneis catalíticos com limpeza automática

Em todos os nossos fornos podem ser montados no seu interior paineis para a limpeza automática, que revestem as paredes. Estes paineis especiais, que devem ser fixados nas paredes laterais e na parede do fundo, são revestidos de um esmalte especial catalítico microporoso que oxida e vaporiza graduadamente os respingos de óleo e gordura eliminando-os durante o funcionamento do forno com temperatura superior a 200°C.

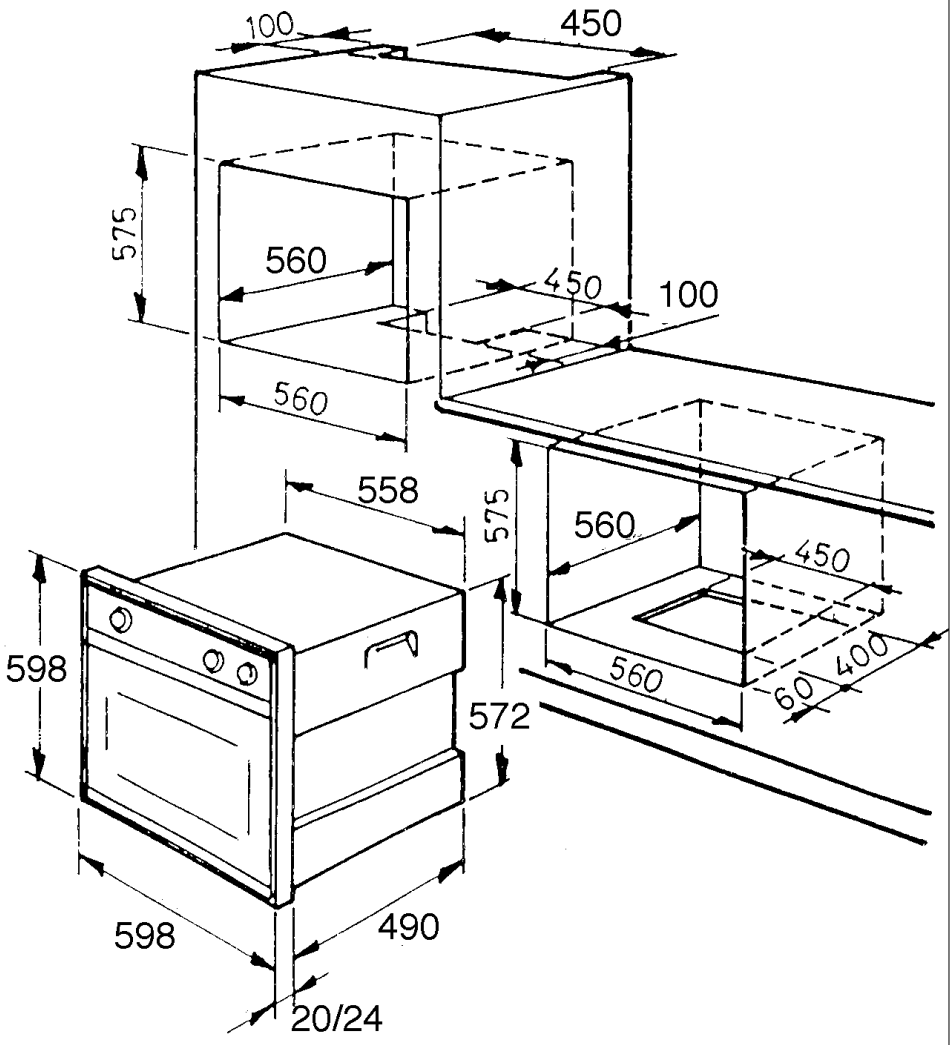
No caso em que depois de se terem preparado alimentos muito gordurosos o forno fica sujo, é suficiente deixá-lo funcionar vazio, à máxima temperatura, durante o tempo necessário para o fazer voltar limpo (máx. 1 hora). Os paineis de limpeza automática não devem ser lavados nem impos com produtos abrasivos ou produtos que contêm ácidos ou substâncias alcalinas, mas somente desenpoeirados regularmente com um pano embebido húmido. Para a compra destes paineis dirija-se a um revendedor ou ao seu Centro deAssistência de confiança.

LIMPEZA DA VENTOINHA

Periodicamente (cada 8 - 10 usos) é necessário limpar a ventoínha utilizando água quente e um apropriado detergente, procedendo no seguite modo:

- Aguardar o arrefecimento do forno
- Desaparafusar os quatroparafusos A (fig. 10)
- Desaparafusar a porca central C
- Extrair a ventoínha D e limpá-la.

voltar a montar, procedendo no sentido inverso e prestando atenção para que a ligação central da ventoínha E entre na cavilha F situada no eixo do motor (fig. 11).


100
450
575
560
450
100
560
558
575
560
450
598
572
560
400
60
598
490
20/24

Volume utile forno ventilato 52 lt

IT

Caratteristiche elettriche

Tensione alimentazione	~ 50... 60 Hz 230 V
resistenza grill	1600 W
resistenza superiore	800 W
resistenza inferiore	1000 W
lampada illuminazione	15 W
motoventilatore	30 W
ventilatore raffreddamento	20 W
potenza max possibile	1870W

Working volume of the convection oven 52 lt

GB

Electrical features

Input voltage	~ 50... 60 Hz 230 V
Grill resistance	1600 W
Upper resistance	800 W
Lower resistance	1000 W
Lighting bulb	15 W
Motorventilator	30 W
Cooling fan	20 W
Max. power	1870 W

Volume du four ventilé 52 lt

FR

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	~ 50... 60 Hz 230 V
Résistance du grill	1600 W
Résistance supérieure	800 W
Résistance inférieure	1000 W
Ampoule d'éclairage	15 W
Motoventilateur	30 W
Ventilateur de refroidi.	20 W
Puissance maximum	1870 W

DE

Nutzvolumen des belüftetes Ofen 52 lt

Elektrische Eigenschaften
Versorgungsspannung ~ 50 ... 60 Hz 230 V

Grill-Widerstand	1600 W
Oberer Widerstand	800 W
Unterer Widerstand	1000 W
Beleuchtungslampe	15 W
Lüfter	30 W
Kühlungs-Ventilator	20 W
Max. mögliche Leistung	1870 W

ES

Volumen útil del horno ventilado 52 lt

Características eléctricas
Tensión ed alimentación ~ 50... 60 Hz 230 V

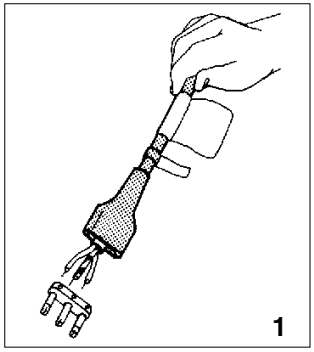
Resistencia grill	1600 W
Resistencia superior	800 W
Resistencia inferior	1000 W
Bombilla iluminación	15 W
Ventilador	30 W
Ventilador enfri.	20 W
Potencia máx. posible	1870 W

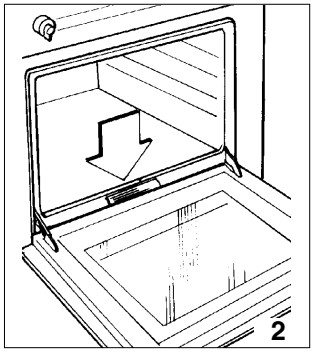
PT

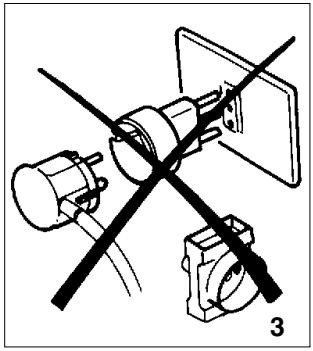
Volume útil do forno ventilado 52 lt

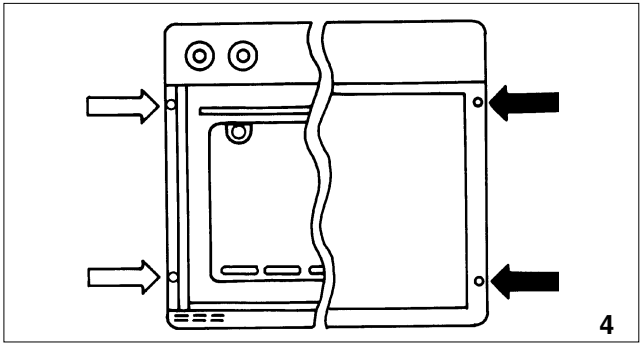
Características eléctricas
Tensão alimentação ~ 50... 60 Hz 230 V

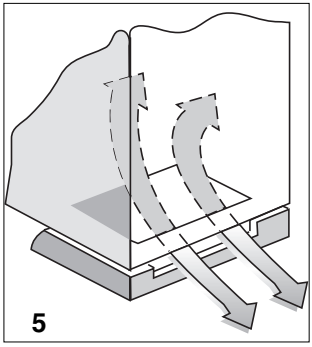
Resistência grill	1600 W
Resistência superior	800 W
Resistência inferior	1000 W
Lâmpada iluminação	15 W
Motoventilador	30W
Ventilador arrefecimento	20 W
Potência máx. possível	1870 W

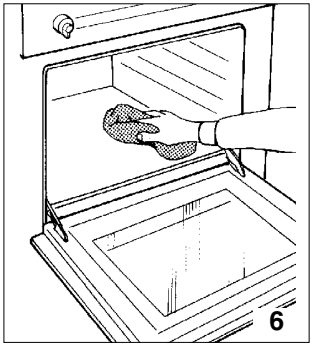

1

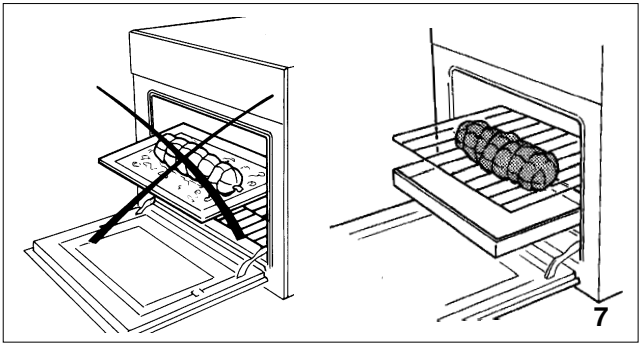

2

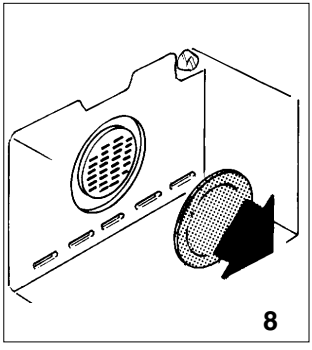

3

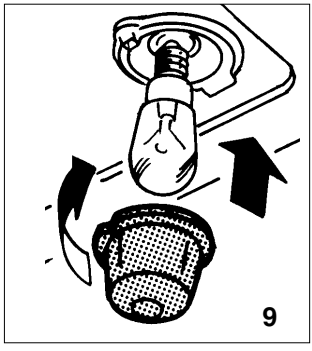

4

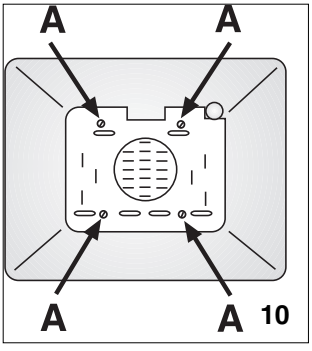

5

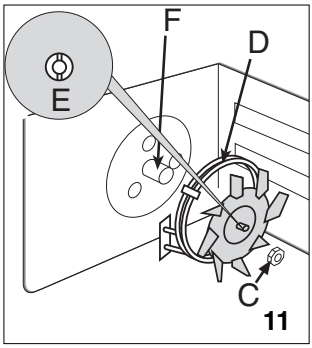

6


7

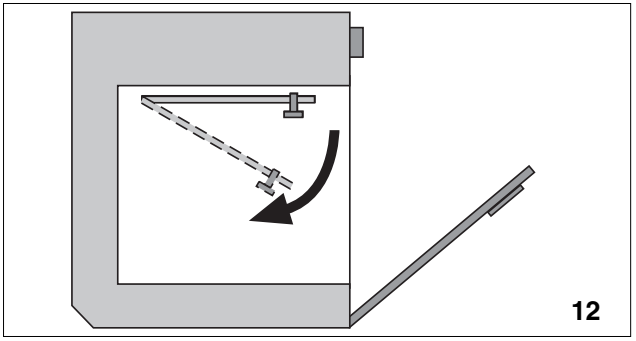

8


9


A
A
A
A
10



11


12

Mepamsa

Mepamsa Group

MEPAMSA, S.A.
Ctra. Zaragoza, Km. 5
31110 Noáin, Navarra
España
Telf.: 948 - 317511
Fax.: 948 - 318415

E-mail:**comercial@mepamsa.es**
Url: **http://www.mepamsa.es**

dis: S506 / 078
codice 099299009809
Ed 05/01